











---

---

RICETTARIO

SANESE

TOMO PRIMO.

---

---

---

RICETTARIO

2222

TOMORROW

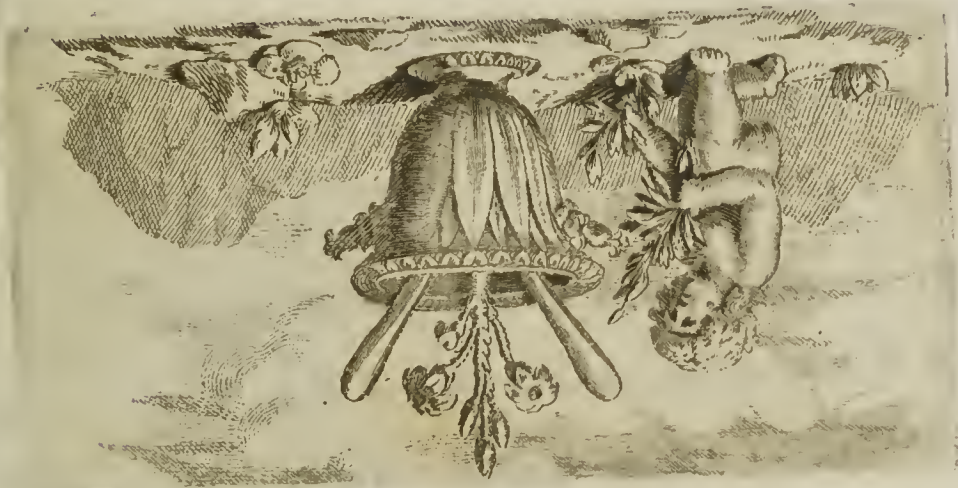
---

# RICETTARIO SANESE

DIVISO IN QUATTRO PARTI

## TOMO PRIMO.

*Il quale contiene la prima, e seconda parte, cioè le Istituzioni  
di Farmacia, e la Serie dei Medicamenti Galenici.*



IN SIENA MDCCLXXVII.

---

PER LUIGI, E BENEDETTO BINDI  
*Con Licenza de' Superiori.*

RICH TARIO

3 4 4 2

LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF

TOMO PRIMO

THE UNIVERSITY OF THE STATE OF NEW YORK  
LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF THE STATE OF NEW YORK



UNIVERSITY OF THE STATE OF NEW YORK

LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF THE STATE OF NEW YORK

THE UNIVERSITY OF THE STATE OF NEW YORK

2437





A SUA ECCELLENZA  
FRANCESCO SIMINETTI  
PATRIZIO FIORENTINO  
CAVALIERE  
DELL'INSIGNE MILITARE ORDINE  
DI S. STEFANO  
ED IN ESSO  
PRIORE DELLE FIANDRE  
CONSIGLIERE INTIMO ATTUALE DI STATO  
E  
LUOGOTENENTE GENERALE  
DELLA CITTA' E STATO DI SIENA  
DI SUA ALTEZZA REALE  
PIETRO LEOPOLDO  
PRINCIPE REALE D'UNGHERIA E DI BOEMIA  
ARCIDUCA D'AUSTRIA  
GRAN-DUCA DI TOSCANA  
FELICEMENTE REGNANTE  
&c. &c. &c.

I DEPUTATI DELL' UNIVERSITA' DEGLI SPEZIALI DI SIENA.

Digitized by the Internet Archive  
in 2018 with funding from  
Wellcome Library





# ECCELLENZA.



*Essere stata V. ECCELLENZA  
prescelta dall' Augusto, e  
Sapientissimo Nostro Sovrano per Suo  
Luogotenente Generale al governo dei*

*Suoi*



*suoi fedeli sudditi della Città, e dello Stato di Siena, questo è ciò, che della Vostra Illustre Persona forma a nostro giudizio il più giusto, e magnifico elogio, ed è insieme un efficacissimo stimolo a tutti i Sanesi, acciocchè su lo splendido Vostro esempio con eguale zelo procurino colle loro laudabili azioni di servire ancor' essi alla gloria del Migliore, e del più Giusto dei Monarchi.*

*Da questo special riflesso ( lasciati a parte gli aviti pregi, che tanto rendono chiara la Nobilissima Vostra Profapia, per Voi, che siete vero sa-*

piente , vani ornamenti , se dai Vo-  
 stri proprj meriti non venissero nuo-  
 vamente illustrati ) noi solo ci animam-  
 mo a supplicarvi in nome della no-  
 stra Università a volere accettare la  
 dedica del Ricettario Sanese per la  
 prima volta reso ora pubblico , accioc-  
 chè riceveste da noi una dovuta testi-  
 monianza del pensiero , che abbiamo  
 di promuovere i nostri studj , la qua-  
 le , se non corrisponde alla aspettazio-  
 ne , è tale senza dubbio , quale ha  
 potuto la nostra Università far mag-  
 giore per darvi nello stesso tempo un  
 ingenuo attestato di quella venerazio-



*ne, che ispirano ne' nostri cuori le  
Vostre Virtù, la Vostra Sapienza, e la  
Vostra Dignità.*

*Non isdegnate adunque, ECCELLEN-  
ZA, di ricevere quest' omaggio, che  
per tutti i titoli vi è dovuto, e permet-  
teteci l'onore, che possiamo con profon-  
dissimo rispetto dichiararci.*

*Dell' Eccellenza Vostra*

*Siena 20. Marzo 1777.*

*Umilissimi, obbligatissimi Servitori  
POMPILIO FALERI deputato  
GIO. DOM. OLMI deputato,  
e Compiler dell' Opera.*

# APPROVAZIONE.

---

**A** Vendo l'Università, ed Arte degli Speciali di Siena presentato all'Amplissima Facoltà, e Collegio dei Filosofi, e Medici della Città, e Stato di Siena un Libro manoscritto, intitolato „Ricettario Sanese „ compilato recentemente da un illustre, e dotto Socio di Essa Università, per ottenere dall'istesso Amplissimo Collegio l'assenso, ed approvazione per pubblicarlo, la medesima Amplissima Facoltà, e Collegio con decreto de' 2. Marzo 1776. ha specialmente eletto, e commesso a Noi infra scritti l'esame del suddetto Manoscritto, rivestendoci della piena autorità di approvarlo, correggerlo, modificarlo, e fare ogni altra dichiarazione, che ci sembrasse più opportuna; onde in vigore di dette commissioni essendo stato da ciascheduno di Noi diligentemente esaminato detto Manoscritto, di unanime consentimento, e parere lo approviamo in tutte le sue parti, lo crediamo utile, e decoroso, e lo reputiamo degno della stampa, perciò in conferma della nostra Approvazione ci sottoscriviamo di propria mano.

*Dalle nostre Case 4. Genn. 1777.*

D. Carlo Tonini Priore dell'Amplissimo Collegio dei Filosofi, e Medici, Pubblico Professore di Medicina Pratica dell'Università, e deputato.

b 2

D. Cel-



- D. Celso Vannini Medico, deputato.  
 D. Ottavio Nerucci Pubblico Professore di Medicina Teorica dell' Università, e deputato.  
 D. Angelo Lodoli Pubblico Professore di Chirurgia Teorica dell' Università, deputato.  
 D. Pietro Paolo Minutelli, deputato.  
 D. Ambrogio Visconti, deputato.  
 D. Antonio Mancini Protomedico del Collegio, e deputato.  
 D. Francesco Caluri Pubblico Professore di Logica, e di Geometria dell' Università, e deputato.

L' Amplissima Facoltà, e Collegio degli Eccellentissimi Signori Filosofi, e Medici della Città, e Stato di Siena legittimamente adunati, veduta la soprascritta Fede d'approvazione, che hanno fatta gli otto Eccellentissimi Signori Deputati eletti dal suo Corpo per Decreto de' 2. Marzo 1776. del Libro manoscritto intitolato „ Ricettario Sanese „ presentato al detto Collegio dall' Università, ed Arte degli Speciali di Siena, per altro decreto di questo giorno ha confermato la detta approvazione, e ne consiglia la stampa di esso, e intende, che da quì in poi tutti gli Speciali sì di questa Città di Siena, che dello Stato, sottoposti alla di lei Giurisdizione nel comporre i loro medicamenti debbano in tutto, e per tutto uniformarsi al detto Ricettario Sanese. In fede.

Registrato agli Atti di detta Facoltà a c.

*Siena dal Collegio suddetto 10. Genn. 1777.*

D. SEBASTIANO PALAGI *Notaro, e Cancelliere della Facoltà, e Collegio de' Filosofi, e Medici di Siena, mano propria.*

PRE-

# P R E F A Z I O N E .

---

*E* Saminando lo stato, in cui trovasi ai giorni nostri la Medicina, sembrerebbe a prima vista cosa superflua il pubblicar con le stampe un nuovo Ricettario. Imperciocchè deposta avendo i Medici quella cieca venerazione avuta per molti secoli a quei primi, ed antichi Autori di tanti medicinali composti, sogliono in oggi con molto maggiore avvedutezza accomodare il medicamento alla malattia piuttosto che questa a quello; onde ne deriva la necessità, che debbano i medicamenti prepararsi soltanto alle occasioni, ed in più, e diverse maniere, adattate alla natura dei mali, dei temperamenti, e di ogni altra circostanza, nè più convenga tener composti i medesimi con regole fisse, ed invariabili nelle Spezierie.

Pur ciò non ostante fa d'uopo confessare, che non pochi medicamenti vi sono, i quali per la lunghezza del tempo, che richiede la loro preparazione, e per la loro virtù confermata da una lunga sperienza, meritano giustamente, che preparati per mano di abili professori possano trovarsi pronti per qualunque indigenza della inferma Natura Umana.

E se altro non fosse, giacchè per i miseri Mortali è pronta ad ogni momento una serie quasi immensa di mali, non è lieve consolazione per i medesimi, che pur medicamento anche questa può dirsi, il sapere, che anche molti medicamenti vi sono tutti in pronto per apprestar loro qualche sollecito soccorso, qualunque esso sia.

E' già



E' già qualche tempo, che mossa da tal riflessione l'Università degli Speziali di Siena prese la cura di far compilare un Ricettario, il quale esponendo con esatte descrizioni le formole dei medicinali composti più usati ai giorni nostri, servisse a tutti di norma per ben comporre, e con metodo uniforme i medesimi; ma pensò ancora saggiamente nello stesso tempo ad inserirvi una scelta di precetti, ed istituzioni atte a rendere abile ogni Speciale non solo per comporre, e preparare con le giuste regole dell'arte i medicamenti già noti, e comuni; ma qualunque altro eziandio, che bisognasse di nuovo, ed in varie forme comporre.

Anche questo ad alcuno potrà forse sembrare un oggetto inutile in questo secolo, in cui si trovano tanti eccellenti Libri, che possono pienamente istruire in quest'Arte; ma se per poco faciasi riflessione alle molte, e diverse cognizioni, che necessarie sono per lo Speciale, e le quali con lungo studio, e fatica conviene attignere da più, e diversi Libri, e se la natura di questi per poco si consideri, la quale per lo più esige dal Lettore una dottrina, e capacità, che non si può, nè deesi pretendere da un giovane speciale, non potrà biasimarsi la premura dell'Università predetta di procurare ai suoi Socj in un solo libro la loro più necessaria libreria.

Ottenutone prima l'assenso dall'amplissima Facoltà, e Collegio dei Medici, e Filosofi di questa Città fu compilato il presente Libro col metodo, in cui vedesi, e susseguentemente dalla stessa Facoltà, e Collegio fu interamente approvato.

Fu scritto in Lingua Toscana, non essendosi creduto, come a torto ad alcuno forse sembrar potrebbe, che la detta Lingua possa in conto alcuno avvilire la nobiltà della Medicina, molta più che il buon senso, e la Natura stessa c'insegna a parlare, e scriver ciascuno nella propria Lingua nativa.



Sono state omesse le cifre già dagli Antichi usate per denotare non solo il peso, ma la qualità ancora di molti medicamenti, e ciò si è fatto per torre l'occasione di qualunque equivoco, che potesse prendersi in cosa tanto importante, giacchè spogliata la Medicina di quell'aria misteriosa, di cui per tanto tempo fu rivestita, può dirsi francamente, che tutta semplice proceda ai giorni nostri per le sole vie della verità.

Quantunque poi realmente possa dirsi imperfetta la ordinaria divisione della Farmacia, in Galenica, e Chimica, ciò non ostante senza esaminare scrupolosamente il merito di tal divisione ormai quasi da tutti adottata, e potendosi all'ingrosso ben distinguere i Medicamenti, che all'una parte appartengono piuttosto che all'altra, sono stati ancor quivi divisi in Medicamenti Galenici, e Medicamenti Chimici; e siccome il fine principale di quest'Opera è stato d'istruir lo Speciale a ben comporre, e preparare qualunque medicamento, ancorchè non descritto, perciò avanti alla serie dei Medicamenti Galenici è stata premessa col titolo d'Istituzioni di Farmacia una scelta di precetti, che più appartenessero a questa parte, e similmente si è fatto precedere alla serie dei Medicamenti Chimici col titolo di Elementi di Chimica un compendio dei principj più interessanti di questa scienza.

Quindi è, che diviso il Libro in due Tomi, il primo di essi comprende le prime due parti, che alla Farmacia Galenica appartengono; e la parte terza, e quarta, spettanti ambedue alla Chimica, formano il secondo Tomo, nel quale in modo di Appendice è stato aggiunto un Catalogo delle Droghe medicinali più usate, e per le quali si richiede maggiore attenzione.

In questo Catalogo sono state accennate le rispettive qualità, e virtù di ciascun semplice medicamento; si è accennata la  
do-

dose di quei, che per bocca si prendono, e sono stati messi in vista i segni della loro rispettiva perfezione, come ancora delle diverse loro adulterazioni, a cui soggetti esser possono o per natura loro, o per malizia dei Mercatanti. Non si è pur trascurato di additare quelle Droghe, che ordinariamente è permesso sostituire ad altre, che a noi son rare, o più non ci pervengono, e di notare finalmente tutto ciò, che è sembrato più interessante, e degno di osservazione.

Non è però questo Ricettario Sanese un libro originale, che contenga nuove osservazioni, e scoperte, ma è soltanto una raccolta di tutto ciò, che è stato creduto più necessario a sapersi dagli Speciali di questa Città, e suo Stato, e che dai migliori, e più accreditati Scrittori di questo genere è stato fin' ora pubblicato in molte delle loro Opere.

Nè si vuol già defraudare il merito dei suddetti Scrittori, di cui principalmente è stato fatto uso per la presente compilazione, che anzi è tanta la stima che si ha dei medesimi, che i loro nomi, piuttosto che oscurare il nostro libro, credesi, che sian per dare al medesimo un maggior pregio, e valore.

Noto abbastanza è il credito del Libro pubblicato non sono molti anni col titolo di Elementi di Farmacia teorica, e pratica dal Sig. Baumè a Parigi, e le tre successive edizioni fattene in detta Città nel corso di pochi anni, come ancora la Traduzione in lingua Italiana pubblicata in Venezia nell'anno 1773. ne testificano abbastanza il pregio.

Questo pertanto è il Libro, da cui per la massima parte sono estratte le nostre Istituzioni di Farmacia, e moltissime altre notizie sparse in tutta l'Opera.

Per la descrizione poi, e disposizione delle formole dei Medicinali composti è servito di norma principale il purgatissimo



Antidotario Bolognese, fattevi soltanto alcune poche variazioni, che si è eredito convenire alla natura del nostro Libro, ed all'uso della nostra Città, il quale pure è servito di regola per la scelta dei medicamenti. Nè per tale oggetto è stato omissso di tenere avanti agli occhj l'antico Ricettario Sanese manoscritto, già compilato dall'Amplissima Facoltà, e Collegio dei Medici di questa Città fin dall'anno 1685. come ancora le più rinomate Farmacopèe di altri Paesi, come quella di Londra, di Edimburgo, il Lessico del Sig. Capello Veneziano, ed altri consimili libri.

I termini dell'Arte, e la maggior parte dei vocaboli gli ha somministrati il Ricettario Fiorentino della edizione dell'anno 1567, legittimo esemplare sù questo proposito.

Per quanto spetta alla Chimica sono state adottate le dottrine sparse in più, e diverse Opere dei celebri Sigg. Macquer, Baumè, Cartheuser, e di alcun altro Chimico dei più accreditati, e per la cognizione finalmente delle droghe semplici hanno somministrato le necessarie notizie il dotto Trattato della Materia Medica di Geoffroy, il Dizionario delle Droghe del Lemery, e qualche altro Scrittore di Storia Naturale.

Il giusto, e ragionevole amor della Patria non ci permette in fine il passar sotto silenzio un Manoscritto, che abbiamo in Siena, ed il quale molti lumi ha somministrato per la compilazione del nostro Libro. E' questo un Trattato di Farmacia con le regole di ben preparare, e comporre i Medicamenti più usati in questa Città, composto sul principio del corrente secolo da Jacinto Marchi, Maestro allora di Spezieria nel Regio Spedal Grande di Siena, ed Uomo quanto abile, ed esatto nella sua professione, per il qual motivo non isdegnarono di conversar con esso lui familiarmente, e conferire il Celebre Dott. Pirro Maria Gab-

brielli, ed altri Medici Sanesi di conto, suoi contemporanei, altrettanto ingenuo, e di animo buono, come ce lo dimostra il di lui ultimo Testamento, fatto nell' anno 1736., in cui per Legato lasciò alla Spezieria dello Spedale suddetto, per comodo, ed istruzione dei Giovani Studenti in detto luogo, non solo il Manuscritto sopracitato, ma alcuni altri ancora da esso con molta fatica, e dopo una lunga sperienza composti.

Se gli Speziali di Siena, ai quali specialmente è diretta quest' Opera, gradiranno la medesima, e ne trarranno quel profitto, che può loro arrecare, avrà l' Università ottenuto l' intento, che si era proposto, di procurare cioè il decoro della Professione, ed i vantagj della Umana Società.

---

RICETTARIO  
SANESE  
*P A R T E P R I M A.*

---







# ISTITUZIONI

DI

## FARMACIA

### CAPITOLO I

*Della Farmacia in generale.*

**T**Osto che i primi Uomini della Terra, fragili per natura loro, e mortali, sedotti dalle proprie passioni lasciarono quel semplice tenor di vita, a cui con sicure voci chiamavali la Natura, e si abbandonarono alla intemperanza, all'ozio, ed all'inquieti pensieri, allora fu specialmente, che, aggiunte nuove cagioni alle naturali, e necessarie della distruzione del loro corpo, furono sorpresi da moltissime interne malattie, e si trovarono nella necessità di studiare, e procurarsi certi mezzi, ed ajuti per opporsi alle medesime, onde unitamente ebbero il loro principio le nobilissime Arti della Medicina, e della Farmacia. E siccome presto deviò in tal guisa l' Uomo, potrà giustamente dirsi esse-

A



esser la origine di queste due Arti poco meno antica degli Uomini stessi. Per quanto apprendiamo dalla Storia; i primi, che all'una si applicarono, esercitavano insieme anche l'altra fino a tanto che essendosi moltiplicate le umane cognizioni, ed essendosi molto estesa la Medicina, fu questa divisa in tre parti, nella Dietetica cioè, Farmaceutica, e Chirurgica, lo che, secondo il detto di Cornelio Celso, accadde verso i tempi d' Herosilo, ed Erasistrato, celebri Medici, che vissero circa trecent' anni avanti a Gesù Cristo.

Fu detta Farmaceutica quella parte, cui spettava la preparazione dei medicamenti dalla parola *Pharmacum*, che derivante dalla Greca Lingua significa medicamento; onde l'arte, che ciò insegnava, fu detta Farmacia, e quegli che preparavano, o vendevano i medicamenti, furono nominati *Pharmaceutæ*, *Pharmacopæi*, e *Pharmacopolæ*. In oggi presso di noi quelli, che esercitano quest'arte, di preparare cioè, e vendere ancora i medicamenti, sono comunemente conosciuti sotto il nome di Speciali dal nome di Spezierie, o Spezie dato alla maggior parte delle droghe forestiere di odor grato, ed aromatico, le quali servono di un grand' uso non solamente per le vivande, ma ancora per i composti medicinali.

Ciascun può conoscere, essere il fine di quest'arte lo stesso che quello della Medicina in genere, la salute cioè del Corpo Umano, fine per dire il vero utilissimo, e sommamente nobile, per lo che all'esercizio della medesima fa d'uopo che siano destinati gli Uomini più onesti, i quali distinguendo la loro arte da una vil mercatura, ed avendo in mira la nobiltà, ed importanza del fine suddetto sappiano decorosamente professarla, e con vantaggio della Umana Società.

In suo principio ristrangevasi la Farmacia nella cognizione  
dei

dei semplici medicamenti, e dava i precetti soltanto per unirne più, e diversi insieme, e farne un sol composto; ma in progresso di tempo avendo gli uomini acquistate nuove cognizioni per mezzo della Chimica, si cominciò a far uso di questa per servizio della Medicina col separare diverse sostanze da un sol corpo naturale; onde da alcuni fu divisa la Farmacia in due parti, cioè in Farmacia Galenica, e Farmacia Chimica. Vero si è per altro, che simil divisione non è molto convenevole; imperciocchè difficilmente può stare una di queste parti separata dall'altra, ed è facile il conoscere, che la sola Galenica senza un qualche soccorso della Chimica non potrebbe fare se non che mescolanze informi, e mal combinate, come facevansi ne' secoli d'ignoranza, quando la Medicina era priva di un tal soccorso.

Nulladimeno seguendo noi in qualche maniera la predetta divisione faremo adesso parola delle operazioni spettanti alla prima, e ci riserberemo a trattare a suo luogo della seconda.

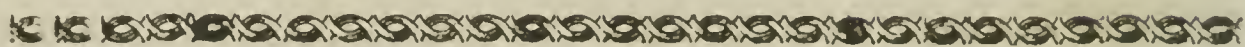
Ebbe il nome la Farmacia Galenica dal celebre Medico Galeno, come quella, che era soltanto praticata ai tempi del medesimo, il quale in essa fu uno dei più versati, e che più d'ogni altro ce ne ha lasciati scritti i precetti.

L'oggetto di questa parte di Farmacia sono tutti i corpi naturali atti alla Medicina, e le operazioni principali della medesima possono ridursi alle quattro seguenti.

- I. La Cognizione dei medicamenti semplici
- II. La Elezione dei medesimi
- III. La Preparazione
- IV. La Composizione, o sia la maniera di mescolarne più, e diversi insieme per farne i medicinali composti.



Queste quattro principali comprendono poi sotto di loro molte altre operazioni, come a suo luogo vedremo.



## C A P I T O L O II.

*De' Vasi, e Strumenti, che servono alla Farmacia*

**I** Vasi, che servono alla Farmacia possono dividersi in due specie. Gli uni possono dirsi strumenti, che servono alla preparazione, e composizione dei Medicamenti; gli altri sono impiegati solamente per la conservazione dei medesimi.

Tanto gli uni, che gli altri sono di materie diverse, come di metallo, di marmo, di legno, di vetro, di majolica, o terra invetriata, e sono parimente di molte, e diverse forme, onde diversi nomi hanno ricevuto. Più facilmente colla pratica può lo Speciale venire in cognizione di tutti i vasi, e strumenti necessarj alla Farmacia, che per mezzo delle descrizioni, che dar se ne potessero, e le quali troppo in lungo ci porterebbero senza profitto alcuno. Riserbandoci adunque a far menzione di molti, quando si tratterà delle particolari preparazioni, e composizioni dei medicamenti, ci restringeremo adesso a notar solamente alcune necessarie cautele da osservarsi su questo proposito, sì rispetto alla forma dei vasi, come alla materia, di cui son fatti.

Merita attenzione la forma dei vasi per la manipolazione di alcuni medicamenti. Gli empiastri per esempio, o cerotti, in molti dei quali ha luogo il Lithargyro, o altre preparazioni del piombo, debbono cuocersi in caldaje di figura tonda a  
gui-

guisa di un emisfero, affinchè le dette materie pesanti possano sempre nel corso della cottura cadere nel centro del fondo del vaso, e di lì possano esser continuamente sollevate per mezzo della spatola, o spoletto; poichè altrimenti se il fondo del vaso fosse piano, e potessero in conseguenza cadere le dette materie per tutte le parti del medesimo, vi potrebbe con facilità restar sempre qualche parte, in cui le medesime non venissero rimenate tanto spesso, quanto basti, ed in tal caso unite le dette preparazioni del piombo colle materie grasse, in cui sono, soffrendo un calore continuato, e maggiore del dovere, resusciterebbero con facilità sotto la forma di metallo, ed allora non farebbero più in istato di sciogliersi, e combinarsi cogli oli, o grassi, conforme è necessario.

I vasi, che servir debbono alla svaporazione de' liquori, è necessario che abbiano la bocca larga quanto il vaso stesso, affinchè più facilmente, e più presto la medesima si eseguisca; all'incontro poi i vasi destinati a conservare tutti quei medicamenti spiritosi, che facilmente esalano, ovvero con facilità ricevono qualche alterazione dall'aria, ha d'uopo che sieno di bocca stretta, e che possano agevolmente turarsi, e con esattezza; onde per simil ragione anche i Giulebbi, e gli Sciroppi è ben fatto il riporgli in vasi di vetro così formati, affinchè l'aria non induca ne' medesimi quelle alterazioni, alle quali spesso van sottoposti.

Nè di minore importanza sono le cautele da osservarsi rispetto alla materia dei vasi nella preparazione, e conservazione dei medicamenti destinati a prendersi per bocca, come in ispecie sono tutte le sostanze acide vegetabili, per le quali  
non



non sono praticabili, se non con gran riguardo i vasi di piombo, di stagno, e particolarmente di rame, e di ottone, essendo questi metalli in istato di esser corrosi dalle dette sostanze acide, specialmente quando a lungo nei medesimi si trattengono, il che potrebbe fare acquistare delle perniciose, e ancor mortifere qualità ai detti medicamenti. E per quanto vi sieno molti, che dicano non esser tanto pericoloso quant'uno crede l'uso di tal sorta di vasi, sarà sempre vero, che i suddetti metalli, ed il piombo, e rame in ispecie, ridotti che sieno in ruggine, o in calce, ovvero in istato salino, sono micidiali per gli uomini, e se qualche volta non producono sensibilmente i loro effetti, ciò non prova il contrario.

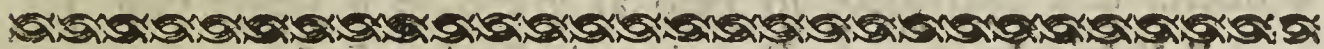
Imperciocchè talvolta la robustezza del corpo supera la forza della piccola quantità del veleno, la quale forse saria sensibile ad altro corpo più delicato; altre volte accade, che essendo uniti questi veleni a medicine purganti portin seco loro il rimedio; e talvolta ancora può darsi, che gli effetti perniciosi sieno insensibili, essendo cosa nota, che tali veleni in alcune occasioni hanno prodotte delle lente malattie di languidezza, le quali, ancorchè insensibilmente, conducono al sepolcro.

Sarebbe ancor desiderabile, che fossero per l'uso della Farmacia sostituiti i mortaj di ferro a quelli, che comunemente si usano di bronzo; ma per lo meno è cosa necessaria non servirsi di questi per ridurre in polvere certe sostanze terrestri, o metalliche, che più facilmente gli consumano, e logorano portando via seco delle particelle dei medesimi, come ancora le sostanze saline, e cose simili, le quali deono macinarsi o ne i mortaj di vetro, o sù le tavole, o mortaj di porfido, o altra pietra del genere delle vetrificabili più dure, non essendo da  
usar-

ufarsi a tale oggetto le pietre calcarie, ed il marmo stesso di simil genere.

I vasi, che servono alla conservazione de' Medicamenti, sono ordinariamente, o di vetro, o di majolica, o di legno. Questi ultimi vengono destinati a custodire le droghe semplici secche; quelli di majolica servono per gli elettuarij, gli opiatj, le confezioni, le pillole, gli unguenti, gli estratti, e simili; e finalmente in quelli di vetro si conservano tutti i liquori, ed in ispecie gli spiritosi. Non è da seguirsi l'uso di custodire la Triaca, il Mitridato, e simili medicamenti in vasi di piombo, come facevano gli Antichi, credendo, benchè erroneamente, che tal metallo possedesse una natural freschezza adattata a impedire la dissipazione delle parti più volatili di queste sostanze; ma più sicuro metodo sarà sempre conservar tali medicamenti in vasi di majolica, o terra ben vetriata, e così sfuggire il pericolo, che porta seco il piombo, conforme si è detto, qualora sia corroso, e ridotto in calcina.

De' vasi poi, e strumenti, che più specialmente appartengono alla Chimica, si dirà a suo luogo quanto sarà di mestiere.



## C A P I T O L O III.

*De' Pesi, e Misure, che sono usate presso di noi  
nella Farmacia.*

**I**L minimo peso è il Grano, che equivale al peso di un grano d'Orzo di mediocre grossezza, e si scrive così - - - gr. j  
Lo scropolo, che pesa grani venti quattro, e si scrive  
in questa maniera - - - - - ʒj

La



La Dramma pesa scropoli tre , e si scrive in questo modo - - - - - 3j.

L' Oncia pesa dramme otto , e si scrive in questa maniera - - - - - Onc. ovvero S. ovvero 3j.

La Libbra pesa once dodici , e si scrive Lib. j. , o 8j.

La metà di ciascuno dei suddetti pesi , cioè il mezzo scropolo , la mezza dramma et: c: si scrive con le proprie , e rispettive cifre , ed appresso *fs.* che significa *semis* , cioè mezzo .

Le misure non debbono impiegarsi nella Farmacia , se non per l'acqua , o per i liquori , che appresso a poco hanno lo stesso peso , ovvero per le cose soltanto , in cui non è necessaria un'estrema esattezza , ma i medicamenti d'importanza convien dosargli in peso , e non in misura .

Qualche volta viene ordinato un bicchiere di qualche medicina , in latino *Cyathus* , e questo dee intendersi , che contenga tre , o quattr' once circa .

Similmente il Cucchiajo , o Cucchiajata , in Latino *Cochleare* , dee contenere circa una mezza oncia , e si scrive *Cochl. j.*

La minima misura de' liquori è la goccia , in latino *Gutta* , e questa dee equivalere in peso al grano , e si scrive *Gut. j.*

Il Fascicolo , ovvero Bracciata , in Latino *Fasciculus* , contiene quanto può prendersi con un braccio ripiegato , e si scrive *Fas. j.*

Per Manipolo , o Manata , ovvero Manciatà , in latino *Manipulus* , dee intendersi quanto una mano può contenere , e si scrive - - - - - Man. ovvero M. j.

Il Pugillo , o Pizzico , in Latino *Pugillus* , è quella quantità , che si piglia con tutte e cinque le punte delle dita congiunte , e scrivesi - - - - - Pug. ovvero P. j.

Si usano ancora nelle ricette alcune abbreviature di parole , le più comuni delle quali sonò le seguenti .

N.



N. significa numero, che viene usato quando si prescrivono certe cose, che possono numerarsi, come le frutta, e simili. Ana, ovvero *a a*, ò pure *a* significa, che di ciascuna delle cose sopra indicate se ne prenda quella quantità, che si accenna.

P. *Æ* significa *partes æquales*, parti eguali.

Q. S. significa *quantum satis*, cioè quanto basti.

Q. V. *quantum vis*, cioè quanto si vuole.

Q. L. *quantum libet*, cioè quanto piace.

M. significa molte volte *misce*, cioè mescola insieme, unisci.

R. significa *recipe*, prendi.

F. significa *fiat*, si faccia.

S. A. *secundum artem*, secondo l' arte, che alcuni esprimono ancora *ex arte*, ovvero *ex lege artis*.

B. A. significa *balneum arene*, bagno d' arena.

B. M. significa *balneum mariæ*, bagno maria.

p: p. significa *præparatum*, preparato.

## C A P I T O L O IV.

### *Della Cognizione de' Medicamenti semplici.*

**L**A cognizione dei medicamenti semplici è quella parte di Storia Naturale, che appartiene alla Medicina, e comunemente le si dà il nome di Materia Medicinale. Può dirsi che sia questa il fondamento della Farmacia, e dee necessariamente precedere a tutte le altre parti.

Chiamasi medicamento tutto ciò che può mutare la depravata costituzione del Corpo Umano, e ridurla in migliore stato.

B

Al

Altri sono i medicamenti semplici, altri i composti. Si dicono semplici quelli, che spontaneamente, e col solo beneficio della Natura si producono; e composti quelli, che per umana industria si formano colla mescolanza di più semplici insieme.

Trattasi in questo luogo solamente dei medicamenti semplici, il numero dei quali quasi immenso vien compreso comunemente, come si è detto, sotto il nome di Materia Medicinale.

Le principali differenze dei medicamenti semplici si desumono o dalla loro materia, o dalle loro facoltà.

Le prime è necessario, che sian note agli Speciali; le altre sembra che ai Medici piuttosto appartengano.

Rispetto alla materia si distinguono generalmente i medicamenti in tre classi, cioè in Minerali, in Vegetabili, o Piantate, e in Animali.

La prima Classe comprende tutti i Fossili, o sian quei corpi naturali, che di sotto terra si cavano, cioè le Acque minerali, le Terre, le Pietre, i Sali, gli Zolfi, i Bitumi, le Concrezioni Metalliche, ed i Metalli.

Nella seconda son comprese le Piantate, o sian tutti i Vegetabili, e ciascuna di loro parte, cioè le radici, i legni, le scorze, le foglie, le gemme, o sian occhi, i fiori, i frutti, i semi, ed i sughi tanto liquidi, che concreti, ed ogni altra cosa, che dalle piante può cavarfi.

Compongono finalmente la terza tutti gli Animali, che da alcuni si dividono in cinque generi, cioè Insetti, Pesci, Amphibi [ così detti da Greci, e dai Latini Ambipiti, ed Ambigui ], Uccelli, e Quadrupedi, considerando poi a solo l' Uomo, che per la sua nobiltà superiore di gran lunga a tutti gli



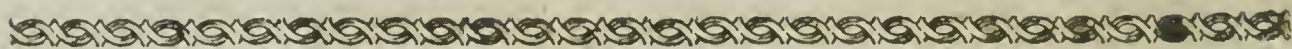
gli altri animali non sembra che meriti di star confuso nella general divisione dei medesimi. Di tutte le specie degli Animali, che sono in uso per la Medicina, o si prende il tutto, o qualche parte solamente, ovvero gli escrementi.

E' necessario pertanto, che lo Speciale conosca ciascun semplice medicamento, ne sappia i nomi, le proprietà, le differenze per poter discernere l' uno dall' altro, e ne abbia in somma tutte quelle notizie, che sono necessarie. Attesa poi l' estensione della Materia Medicinale, e la difficoltà di tenere a memoria l' immenso numero di cose che comprende, dovrà ancora il diligente Speciale provvedersi di alcuno dei migliori Autori, che ne hanno scritto, come il *Lemery* nel suo *Dizionario delle Droghe*, il *Geoffroy* nel suo *Trattato De Materia Medica*, il Sig. *Valmont de Bomare* nel suo *Dizionario ragionato di Storia Naturale*, e simili altri, di cui non è scarso il secol nostro.

Finalmente, siccome molti dei semplici medicamenti sono a noi portati da lontani paesi, e debbono per conseguenza passare per molte mani avanti di pervenirci, accade spesso volte che sian falsificati per la malizia dei Mercatanti, i quali procurando soltanto o di coprirne artificiosamente i difetti, o di accrescerne la quantità con altre cose di minor valore non pensano in conto veruno alle alterazioni, che loro apportano, ed ai danni, che ne possono derivare per la Umana Società. Quindi è che il buono Speciale fa duopo, che abbia notizia ancora di queste, e simili frodi per poterle schivare, quantunque vi sieno delle droghe medicinali, di cui è quasi impossibile il conoscerne la falsificazione. Additeremo le più comuni, e che possono essere di maggior pericolo, nel Catalogo delle  
dro-



droghe medicinali più usate in fine del presente libro.



## C A P I T O L O V.

### *Della Elezione dei Medicamenti semplici.*

**D**Opo che lo Speciale farà a bastanza instruito nella cognizione dei semplici medicamenti, dovrà sapere scegliere fra i medesimi i migliori, e più adattati a seconda del fine, cui vengono dal Medico destinati, conoscere i segni della rispettiva bontà loro, e perfezione, distinguer le parti loro più efficaci dalle inutili, o meno attive, finalmente aver contezza del modo, tempo, e luogo, in cui fa duopo provvedergli, e tutto questo è ciò, che comprende questa parte di Farmacia.

Per la elezione dei medicamenti forestieri, che non si trovano nei nostri paesi, non può prescriversi regola alcuna circa il tempo, e luogo conveniente per provvedergli, ma bisogna saper conoscere la bontà loro per i detti degli Scrittori, e per certi segni generali, come il sapore, odore, e colore, i quali ci possono agevolmente dimostrare, se in buono stato sieno conservati. Accenneremo i più importanti di questi segni, quando si farà particolar menzione delle Droghe semplici nel catalogo, che di sopra si è detto.

Per quei medicamenti poi, che da per noi convien procurare nei nostri paesi, è cosa molto essenziale, che si sappiano le regole più sicure sù la scelta da farsene, e per il tempo, e luogo di provvedergli per assicurarsi della loro maggior virtù. Quelle, che noi quì in generale esporremo, non faranno già le regole capricciose degli antichi, appoggiate per lo più agl' influs-

influssi delle Stelle , e de' Pianeti , ma faranno dedotte dalle osservazioni dei migliori Autori, e dai principj della più retta Fisica.

## C A P I T O L O VI.

### *Regole generali sù la scelta dei semplici Medicamenti*

**I**N generale è cosa di somma importanza prendere per l'uso della Medicina sì le piante , che gli animali, ovvero le loro parti, quando sono nella loro maturità, e vigor maggiore.

Debbonfi sceglier sempre quelle sostanze medicinali, che più delle altre ritengono del proprio odore, sapore, e colore, rigettando quelle, che sono mal conformate o per malattie sofferte, o per qualche mostrosità, le quali cose possono alterare le proprietà loro, o comunicarne delle nuove.

Le piante, ovvero le loro radici, o i loro frutti sono migliori, e da preferirsi quando son cresciuti gli uni lontani dagli altri, poichè così si trovano meglio nutriti, più grossi, e con maggior forza, e virtù. Possiamo averne un esempio manifesto specialmente ne' frutti, i quali allorchè sono molti sopra una stessa pianta, per l'ordinario sono piccoli, e d' inferior qualità.

Debbono prendersi sì le piante, che gli animali ne' luoghi a loro nativi, essendo cosa nota, che trasportandosi dal proprio luogo, o clima in altro diverso per dar loro artificiosa coltura, o educazione, soffrono sempre delle alterazioni, e perdono spesso, o cangiano le loro proprietà, come specialmente accade in quegli animali, che dai paesi caldi si trasportano  
nei



nei freddi. Quindi è parimente, che le piante solite allignare ne' monti, si debbono cercare in tali luoghi, altre ne' colli, altre ne' piani, avvertendo fra queste di scerre sempre quelle, che sono ne' luoghi più asciutti, e lontani dai laghi, e dai fiumi, purchè non sieno quelle, che nascono solo in simili luoghi, come la Ninfea, il Tribolo aquatico, la Lenticchia palustre, e simili piante.

Non pertanto debbono prenderfi tali regole con tutto il rigore, e senza restrizione alcuna; Imperciocchè per esempio le piante aromatiche de' nostri climi, allorchè sieno con diligenza coltivate in luoghi bene esposti, sono più odorose, e per mezzo della distillazione rendono maggior quantità d' olio essenziale, onde per conseguenza sono preferibili alle altre. Di tal sorta sono tutte le piante labiate, o piante cefaliche, come il Ramerino, la Salvia, la Melissa, e simili; come pure possono dirsi, che sieno in questo caso le piante crocifere; poichè la Coclearia, il Rafano, e simili, coltivate che sieno, hanno molto maggior virtù delle altre naturalmente cresciute.

Bisogna ancora nella scelta delle piante aver riguardo alla vicinanza delle altre, presso le quali sono cresciute; poichè quelle, che per natura loro si avviticchiano ad altre piante, possono per mezzo dei loro filamenti attrarre dalle medesime una porzione del proprio nutrimento, e partecipare per conseguenza delle proprietà di quelle; quindi è che per uso della Medicina si presceglie l' Epithymo cresciuto su 'l Thymo, la Cuscuta sopra il Lino, il Polipodio, ed il Viscchio sù le Querce.

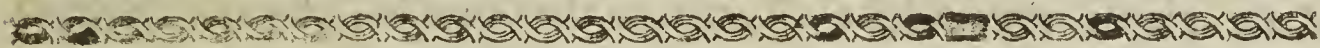
Fa duopo in oltre avere in occhio il fine, cui vengono destinate le cose medicinali per distinguere in quale età, o stato debbonfi pigliare; poichè una cosa medesima può destinarsi

a di-



a diversi effetti secondo il diverso stato, in cui si trova, come per esempio i frutti allorchè sono immaturi possono impiegarsi per un effetto diverso da quello, che produrranno maturi, e lo stesso può dirsi di molte piante nascenti a distinzione delle medesime adulte. I liquori ancora vinosi, che per mezzo della fermentazione passano gradatamente da uno stato di combinazione in altro affatto diverso, ognuno ben vede, che diversi effetti produrranno secondo il grado, in cui si trovano della fermentazione predetta.

Spetta finalmente a questa parte di Farmacia il sapere qual sia la parte migliore, e più efficace di ciascun semplice medicamento, e per conseguenza quale debba prendersi, lo che specialmente abbisogna nella scelta delle piante, la maggior parte delle quali hanno una parte dotata di maggiori proprietà, e da preferirli ad ogni altra; come per esempio l'Anici, il Finocchio, il Curiandolo, il Petrosellino, e simili, non danno altro che il seme per uso della Medicina; altre le radici, come la Valeriana, l'Angelica, l'Imperatoria, la Cinoglossa, la Genziana et. c., altre le foglie, altre il fiore, o altra delle loro parti.



## C A P I T O L O VII.

*Regole generali per il tempo di corle le piante.*

**Q**Uelle piante, che si vogliono seccare per conservarle, bisogna corle, quando le sono appunto fiorite, in tempo asciutto, e sereno, e nell' ora del giorno che le non sieno molli dalla rugiada, nè secche dal sole oltre a modo. Debbonfi

bonsi elegger quelle, che nella spezie loro sieno ben nodrite, o vigorose, lasciando quelle, che sono eccessivamente grandi, e troppo piccole, e stentate. Si adoperano ordinariamente le cime delle piante, in latino *summitates*, con le foglie, e fiori, che sono in esse.

Fu osservato dal Sig. Boulduc a Parigi nell' esaminar molte piante in diversi tempi, che la Borrana, e quasi tutte le piante ad essa congeneri, allorchè sono nascenti, contengono solamente un sal vetriulico con base terrestre, e piccolissima quantità di Nitro; ma a proporzione che esse crescono, si augmenta in loro sempre più la quantità del nitro fino a tanto che principiano a fiorire. Da tale osservazione ne risulta, che simili piante nascenti debbano aver virtù diversa da quella, che possono avere già adulte; onde sembrerebbe ben fatto impiegare nell' inverno le piante colte nella passata estate, e seccate con diligenza, ovvero l' estratto del sugo loro piuttosto che usar quelle fatte con artificio nascere, e che ordinariamente d' altro non fanno, se non del letame, sul quale sono cresciute.

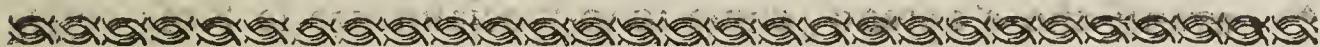
Tali sono ancora le piante crocifere, e la maggior parte delle piante aromatiche rispetto ai diversi sali, che contengono nelle loro diverse età, onde fa di mestiere colle sempre quando sono perfettamente mature.

Non è pertanto generale questa regola per tutte le piante, essendovene alcune, che sono salutari quando son tenere, come le foglie di Malva, e di Altea, le quali solamente nella loro gioventù sono emollienti. Sappiamo ancora in prova di questo, che i Negri nell' America si nutrono senza soffrire alcuno incommodo con le foglie d' una specie di Apocino, allora



allorchè sono tenere, e che divengono le medesime per loro un potente veleno quando son giunte alla maturità.

Finalmente fra le piante acri sono da preferirsi quelle, che nascono sù le riviere del mare, essendo queste più attive, ed efficaci di quelle, che altrove sono cresciute.



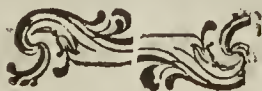
## C A P I T O L O V I I I .

### *Del tempo di corre le foglie*

**I**L tempo più idoneo per corre le foglie è quando principiano le piante a fiorire, e per lo più si pigliano, come di sopra si è detto, le cime con le foglie, ed i fiori.

Debbonsi però eccettuare per alcuni usi quelle piante, le foglie delle quali divengono legiose a proporzione, che compariscono i fiori; tali sono la Cicorea, il Cavolo, l'Eupatorio, il Lapazio, o sia Rombice, la Piantaggine, e simili. Le foglie ancora di Malva, e di Altea, conforme si è detto, si debbon corre allorchè sono tenere, se si vogliano emollienti.

Vi sono alcune piante, le quali non producono fiori, almeno sensibilmente, perciò dovendosi prescrivere il tempo di corre le loro foglie, convien dire, che questo sia quando le sono nel loro maggior vigore.





## C A P I T O L O IX.

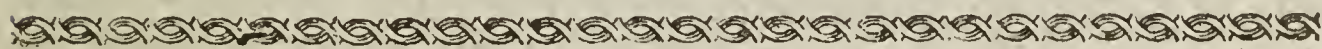
*Della elezione dei Fiori*

Pochissimi sono i fiori, i quali si debbono cor-  
 re in boccia  
 avanti che s'aprano, come sono specialmente le Rose rosse,  
 o Provenzali; gli altri si colgono quando cominciano ad aprir-  
 si, e che non sieno appassiti; poichè quelli, che sono del tut-  
 to aperti hanno minor virtù, e meno ancora quando cadono  
 da loro medesimi.

Vi sono molti fiori, l'odor de' quali risiede nel calice,  
 e non ne' petali, o siano le foglie de' fiori medesimi; tali  
 sono sopra tutti quegli delle piante labiate, i quali o non han-  
 no odore alcuno, o se ne hanno qualche poco, questo vien  
 loro comunicato dai calici. Le piante di questa classe sono il  
 Ramerino, lo Spigo, la Salvia, e simili. Colti i fiori di que-  
 ste piante staccati dai loro calici, e seccati non danno odore  
 di sorta alcuna nè pure col mezzo della distillazione; mentre  
 all' opposto i calici senza i fiori sono odorosissimi, e stillata  
 sopra i medesimi l' acqua vien molto aromatica, e carica d'  
 olio essenziale. Per lo che volendo aver simil fiori con tutta  
 la loro virtù, conviene serbargli uniti ai loro calici. Vi sono  
 all' opposto dei fiori, che non hanno calice, e ciò non ostante  
 tramandano grand' odore. Tali sono i liliacci, come i Gigli  
 bianchi, e gialli, il Giacinto, il Narciso, e molti altri. Il  
 tempo, in cui hanno maggiore odore è un poco innanzi che  
 s' aprano, cioè nel tempo della loro fecondazione. Tutti que-  
 sti

sti fiori sottoposti alla distillazione rendono dell' acque molto odorose, ma nulla d' olio essenziale, il quale probabilmente per la propria sottigliezza, e fluidità resta mescolato, e disciolto nell' acqua, con la quale stilla. Perdono questi fiori tutto il loro odore, quando si seccano, onde fa di mestiere impiegarli allorchè sono freschi. Con tal proprietà sono ancora le Rose incarnate, e le muschiate, o maschine volgarmente dette; ma al contrario le Rose rosse, o Provenzali hanno fresche poco odore, e molto ne acquistano nel seccarsi, conservandosi per più anni con odore, e colore quando sieno state colte avanti di sbocciare. Le Viole mammoie si debbono corre ne' boschi, e nelle campagne in tempo secco, e che non siano scolorite, nè dalle piogge, nè dal troppo solè.

Rispetto a quei fiori, che per la loro piccolezza farebbe difficile il corre separati dalla pianta, ordinariamente si prendono le cime della medesima con i fiori, e foglie, come per esempio le cime dell' Assenzio, della Querciuola, dell' Hyssopo, dell' Eufrasia, dell' Iva--artetica, del Fumosterno, della Maggiorana, del Thymo, dell' Iperico, dello Scordeo, e simili.



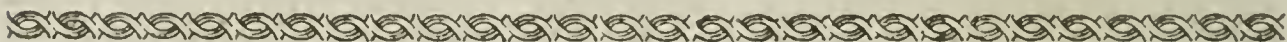
## C A P I T O L O X.

### *Della elezione dei Frutti*

**S**E adoprano i Frutti per uso della Medicina o freschi, ovvero secchi. Si debbono corre in quei luoghi, dove le piante loro sieno in perfezione, ed il tempo di cori è quando sono maturi, avanti che comincino a diventar mezzi. Debboni elegger quelli che sono più pieni, e vigorosi, e che sieno di fresco seccati, se parlasi dei forestieri, avendo ancor riguardo alle loro altre qualità, e segni loro proprj, cioè al sapore, o-



dore, e colore, come ancora che non sieno intarlati in modo alcuno, o altrimenti guasti. Rispetto ai frutti nostrali, che si vogliono seccare per conservargli, debbono in tal caso esser colti un poco innanzi della loro perfetta maturità; poichè aspettando che fossero nell'ultimo grado della medesima, stenterebbero molto a conservarsi per un' anno in buono stato.



## C A P I T O L O X I.

### *Della elezione dei Semi*

L' interna sostanza delle semenze non è in tutte della stessa natura, onde giudiziosamente da alcuni sono stati divisi i semi in tre classi, cioè Semi oliosi, ovvero emulsivi, Semi farinosi, e Semi secchi, oppur legnosi.

I semi oliosi propriamente detti sono quelli, da cui può cavarli dell' olio per espressione, e siccome la maggior parte di questi hanno unitamente coll' olio un sugo mucellagginoso, perciò son detti ancora emulsivi. Tali sono i semi di Poponi, di Cetriuoli, di Zucche, le Mandorle, le Noci, ed ancora le semenze delle piante aromatiche, come quelle d' Anici, di Cymino et. c.

Semi farinosi son chiamati il Grano, l' Orzo, le Fave, i Lupini, e simili, la di cui interna sostanza è composta di una materia mucillagginosa perfettamente secca, e che facilmente si riduce in polvere, o farina.

Finalmente i semi secchi sono quelli, i quali sono per così dire legnosi in tutta la loro sostanza, e che polverizzandoli con difficoltà può separarsi la loro parte interna dall' esterna, essendo



essendo ambedue ugualmente legnose. Tali sono i Curiandoli, il Seme santo, e simili.

Dopo che si è sviluppato il germe nelle semenze oliosfe si osserva, che esse non contengono più il loro olio, come ancora i semi farinosi somministrano molto poca farina, e questa di cattiva qualità, dopo che hanno germogliato.

Si colgono i semi quando sono maturi innanzi che comincino a cadere dalle loro piante, le quali sieno nella rispettiva perfezione, e si eleggono i più pieni, e meglio nutriti, che conservino l'odore, e sapore della loro specie perfettamente.

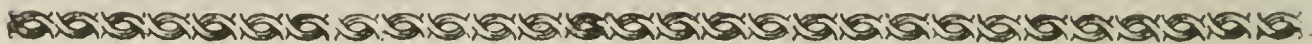
I semi dei grossi frutti carnosfi debbono dai medesimi separarsi quando sono maturi; poichè altrimenti con la loro polpa facilmente si corrompono.

Debbono conservarsi i semi entro al loro natural guscio o buccia, che molto può conferire alla più lunga conservazione.

Invecchiando i semi perdono molto della loro bontà; i Tarli, ed altri insetti gli rodono, ed uno ben si accorge della loro vecchiezza quando scuotendoli mandan fuori della polvere.

Le Mandorle dolci, ed anche le amare debbono eleggersi fresche, e ben piene, con la scorza fina, e gialla, intere, nè corrose dagl' Insetti, secche, e bianche nella loro interna sostanza, facili a rompersi, e che non sieno rancide; poichè quando le sono in tal cattivo stato rendono veramente per espressione maggior quantità d'olio, avendo allora perduta quasi tutta l'umidità, che si oppone in qualche parte all'estrazione

zione dell' olio medesimo, ma è però da avvertirsi essere sommamente pernicioso l' olio di tal sorta, che sia rancido, e non dovrebbero mai in conto alcuno impiegare per uso interno nella Medicina.



## C A P I T O L O XII.

### *Della elezione delle radici*

**D**Ue sono i sentimenti degli Autori circa il tempo, in cui debbono raccogliere le radici delle piante. Il primo è quello di Avicenna, Dioscoride, e Galeno, i quali vogliono, che le radici si cavino di terra nell' Autunno o nel principio d' Inverno, dicendo, che a misura che le piante si seccano, ritirati in gran parte il loro sugo nelle radici, le quali rimangono vive sotto terra, e sempre sono in istato di vegetare; ed in fatti si vedono molte piante, le quali ancor nell' autunno, e principio d' inverno mandano fuori delle foglie, e specialmente ciò accade nelle radici bulbose, e nelle piante grosse, le quali abbondano di sugo nutritivo, e vegetano nelle predette stagioni. Per meglio stabilir la loro opinione i suddetti Autori dicono, che le radici nel corso dell' inverno non attraggono alcun nutrimento dalla terra, e perciò scapitano notabilmente, ed intanto si conservano perchè hanno in loro del sugo attratto nell' autunno.

Ma il Malpighi, ed altri, che hanno scritto su la vegetazione delle piante, osservarono, che lo stato d' assiderazione, in cui sono le piante per tutto il corso dell' inverno è solamente sopra terra, ma che le loro radici sotto la medesima sono



sono sempre in istato di vegetazione, e questa opinione ha dato forse motivo ad alcuni di anteporre la primavera all' autunno per corre le radici. Dicono questi, che dee aspettarsi il tempo quando principiano a svilupparsi le foglie, ed uscir dalla terra; poichè allora il fugo nutritivo comincia a dissolversi, e raffinarsi, e a dare un nuovo vigore alle radici, ond' è che in questo tempo sono più grosse, più fugose, più tenere, mentre all' opposto quelle d' autunno sono spollate, dure, e legnose, come appunto gli animali dopo la produzione de' figlj, eccettuando però le radici bulbose, le quali per la quantità grande di fugo che hanno, sono per così dire in tutte le stagioni dell' anno ugualmente in istato di germogliare.

Le radici delle piante annuali, come le Rape, e simili, sono buone in tutte le stagioni, purchè sieno piantate o seminate in tempo favorevole, e sieno ancor giovani, e tenere e non sieno cresciute a forza.

Per quanto si può, debbono procurarsi le radici, che sieno intiere, e ben nodrite senza che lo sieno troppo.

Le radici annuali diventan legnose nella loro ultima stagione, onde quando sia di mestiere corle in tale stato, bisogna separarne la loro anima, la quale non è che puro legno spogliato affatto, o in buona parte almeno della sua virtù.

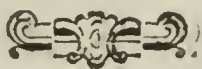
Da tutto ciò ne risulta, che non possono stabilirsi regole generali circa il tempo di corre le radici, ma può dedursi da molte, e replicate osservazioni, che in generale il tempo più conveniente sia l' autunno, o il principio dell' inverno; non perchè debba crederfi, che nella Primavera si trovino le radici spollate



fate dal rigor del passato inverno, ma perchè in quella stagione trovansi imbevute di una gran quantità di fugo aquoso, niente elaborato, e la loro sostanza è molle, snervata, e quasi senza alcuna virtù.

Paragona il celebre Boerhaave le radici di Primavera ai giovani animali, le di cui fibre non hanno ancora bastante forza, ed elasticità per raffinare i fughi nutritivi, ed assimilarli alla loro sostanza, onde i loro fluidi non sono bene animalizzati, e partecipano ancora de' principj delle sostanze vegetabili, che loro son servite di nutrimento. In fatti le radici, delle quali parliamo, hanno i loro fughi poco salini, poco resinosi, e poco estrattivi, non dominando in esse se non il principio aquoso, e l'esperienza c'insegna che nel seccarsi le radici colte di primavera scemano quasi per la metà più di quelle d'autunno. Soffrono in oltre per cagione di questo eccessivo umore nel tempo che si seccano un leggiero grado di fermentazione, la quale fa sì, che le medesime sieno guastate presto dai tarli, e non possano conservarsi tanto a lungo, quanto quelle d'autunno.

E' degna di notarsi l'osservazione fatta dai Sigg. Baumè, e Geoffroy a Parigi su le radici di Scialappa invecchiate, e corrofe da' tarli, avendo rilevato che questi vermi si nutrono solamente della parte legnosa di simili radici, e lasciano intatta la loro resina.



## C A P I T O L O XIII.

### *Della elezione de' legni.*

**I** Legni resinosi, come quello di Aloè, di Guajaco, debbono scegliersi pesanti, che nell'acqua vadano a fondo, e non stiano a galla, come fanno la maggior parte degli altri legni, i quali son meno resinosi, e meno ancora pesanti; ma nulladimeno ancor fra questi debbono scegliersi quelli, che lo sono più degli altri, avendo sempre riguardo alle altre loro qualità, come all'odore, colore, e sapore.

Debbono i legni prendersi dal tronco degli alberi di mezzana età; poichè il legno dei rami è sempre inferiore di qualità.

## C A P I T O L O XIV.

### *Della elezione delle scorze*

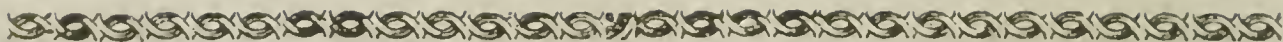
**L**E scorze debbono staccarsi dalle loro piante ne' tempi idonei secondo la diversa natura delle medesime, e meritano la preferenza quelle degli alberi giovani.

Il tempo più idoneo per le scorze, che non sono resinose, è l'autunno; ma quelle, che son tali, convien provvederle nella primavera quando è per mettersi in moto il sugo della pianta, ed aspettando che la vegetazione di essa fosse nel suo maggior vigore, conterrebbero le scorze una grandissima quantità di resina.

D

CA-





## C A P I T O L O   X V .

*Della elezione degli Animali, e loro parti.*

**S**iccome la Medicina non fa grand' uso delle parti degli animali, a proporzione almeno di quello, che fa dei vegetabili; perciò si dee restringere in poco ciò che può dirsi su tal proposito.

Si eleggono fra gli animali quelli, che non sono molto giovani, ne' molto vecchj, e nel tempo, in cui sono meglio nutriti, grassi, e che non vadano in amore. Bisogna ancora procurare, che sieno stati ammazzati, e che non siano morti di male, o di vecchiezza.

Le parti molli degli animali, che voglionsi conservare, come i polmoni, il fegato, il sangue, fa duopo seccarle nel Bagno-Maria, o nella Stufa per far con prestezza dissipare tutta la loro umidità, affinchè non si corrompano prima di essere seccate.

Vi sono ancora altre sostanze animali, di cui si fa uso nella Medicina; come i grassi, i fieri, e simili; ma siccome richiedono queste alcune particolari preparazioni, sarà luogo altrove di farne special menzione.



CAP.



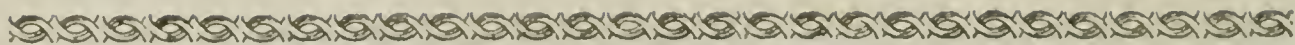
## C A P I T O L O   X V I .

### *Della elezione dei Minerali*

**L**A raccolta dei minerali, o fossili non è soggetta a regola alcuna, potendosi tali materie cavar di terra in ciascun tempo, ed in tutte le stagioni. Basta solamente fare scelta delle migliori, che debbon conoscersi dai rispettivi segni della loro bontà.

Non vi sono in questa classe, se non le Acque minerali, i principj delle quali possono variare e di qualità, e di proporzione a seconda delle piogge che son cadute nell' anno, e per altri accidenti, che sottoterra possono avvenire; ed a tali cangiamenti, ed alternate variazioni debbonsi attribuire i differenti resultati delle analisi fatte sù le stesse acque minerali da Chimici ugualmente abili, ma fatte in tempi diversi. Si appartiene però ai Medici più che agli Speciali l' assicurarsi di tanto in tanto dell' attuale stato delle acque suddette prima di ordinarle, o farle prendere ai Malati.





## C A P I T O L O   XVII

### *Della Preparazione dei Medicamenti semplici*

**S**Celti che sono i medicamenti semplici con quelle diligenze che abbiamo additate, non tutti son buoni per l' uso della Medicina tali e quali ce li presenta la Natura, che anzi la maggior parte dei medesimi hanno bisogno di qualche modificazione, o sia correzione, la quale in molte, e diverse maniere secondo la loro diversa natura fa duopo procurare, e da molti conviene estrarre una parte della loro sostanza, per averla dalle altre separata, il che si eseguisce con più, e diversi artifizj; onde moltissime operazioni sono necessarie, le quali tutte vengono comprese in questa parte di Farmacia, e sotto il generico nome di Preparazione.

Parleremo in questo luogo di quelle generali operazioni, che convengono a molti, e diversi medicamenti riserbandoci in fine di trattare separatamente di quelle particolari preparazioni, che ad una sola specie di medicamenti convengono, e le quali meritano, che ne sia fatta particolare menzione, come ancora di parlare al suo vero luogo di quelle operazioni, che più specialmente alla Chimica appartengono.

Tre oggetti diversi può avere la preparazione dei semplici medicamenti. 1<sup>o</sup>. di conservare più a lungo i medesimi in buono stato. 2<sup>o</sup>. di rendergli atti, o più facili a prendersi, e meno disgustosi. 3<sup>o</sup>. di rendergli più efficaci.

Mette-



Mettevano gli antichi fra le preparazioni l' apprestare agli Animali per qualche tempo una data specie scelta di nutrimento per potere aver poi dai medesimi qualche loro parte disposta a produrre un dato effetto, come per esempio il latte, o siero, i quali affinchè fossero più aperitivi, nutrivano gli animali con la Borrana, o con la Parietaria, e volendo che i medesimi purgassero nutrivano parimente gli animali con erbe purgative. E per dire il vero può la Medicina ritrarre dei gran vantaggi da tal sorta di medicamenti, essendo che il latte è una sostanza per anche non bene animalizzata, e nella quale si riconoscono molte proprietà dei vegetabili, di cui è stato nutrito l' Animale, conforme ce ne dà sicura testimonianza l' analisi chimica, che può farsene. Lo stesso però non dee crederli delle virtù ciecamente attribuite dagli antichi alle sostanze estratte dagli animali per essere i medesimi stati presi alla caccia, ovvero stancati, ed irritati avanti la loro morte.

Le operazioni dirette alla conservazione dei medicamenti sono principalmente il purgare i medesimi dalla terra, o altra cosa, da cui fossero imbrattati, ovvero da qualche loro parte inutile, seccare con le dovute cautele quei che ne hanno bisogno per toglier loro la superflua umidità, e custodirli finalmente in luoghi idonei, e con le necessarie diligenze per tutto il tempo, che sono in istato di potersi conservare.



CA-



## C A P I T O L O XVIII.

*Della preparazione necessaria per i Medicamenti semplici  
da seccarsi*

**N**On basta l' avere raccolti i semplici medicamenti ne' tempi, e luoghi opportuni; fa d' uopo ancora procurare i mezzi per poterli conservare più che sia possibile in buono stato, e a tale oggetto conviene in primo luogo nettare i medesimi da ogni impurità esteriore, da cui fossero imbrattati, ovvero da qualche loro parte inutile, e dipoi spogliarli della loro superflua umidità col seccare i medesimi nei modi, che più convengono.

La maggior parte dei semplici medicamenti ha bisogno di questa preparazione, e specialmente i Vegetabili, e gli Animali, o le loro parti.

Quelle piante adunque, o loro parti, che si vogliono seccare fa d' uopo avanti purgarle dalle altre piante diverse, con le quali fossero confuse, o framischiate, dalle foglie morte, o pur vizze, dalla terra, ed altre immondezze, da cui fossero imbrattate. Le radici bisogna nettarle dai loro filamenti, e fregarle con un panno rozzo per levar loro la prima scorza, e la terra che vi fosse; si tagliano poi per il lungo quelle che hanno l' anima legnosa per poterla cavare, e si getta via come inutile; e le grosse radici carnose, come quelle di Brionia, d' Enula Campana, e simili si tagliano in fette dopo averle all' esterno purgate, come si è detto, e dipoi s' infilano  
con



con uno spago a guisa di corona. Propongono alcuni, che si lavino le radici, che voglionfi seccare, per meglio nettarle, ma volendo far questo fa di mestiero farlo con prestezza allorchè sono intere, nè cominciate a tagliare affinchè l' acqua non tolga loro qualche parte salina, ed estrattiva, e così le renda meno efficaci.

Molti fiori debbono separarsi dai loro gambi, e calici, avvertendo però di non far questo in quei fiori, l' odor dei quali risiede ne' calici, conforme si è detto al capitolo della loro elezione. Le Rose rosse, o Provenzali dopo averle separate dai calici, bisogna loro levare quella parte bianca, con la quale stanno appiccate alla loro boccia, e che si chiama unghia, onde in latino dicesi questa operazione *exungulare*.

Le Radici bulbose, o siano le cipolle, così volgarmente dette, che sono fra tutte le più difficili a seccarsi, si debbono prima sfogliare, cioè debbonfi separare l' una dall' altra le loro scaglie, ed infilarle poi con uno spago, conforme si è detto delle radici carnose. Alcuni Autori raccomandano, che si tagli la Cipolla Squilla con un coltello d'avorio, se ne separi l' anima, o sia la parte più interna della medesima, e s' infilino le di lei scaglie con ago di legno; ma vien notato dal Silvio, e da altri, che Dioscoride non ha fatta menzione di simil cautela, ed è falso che gli strumenti di ferro rendano venefica la Squilla, conforme è stato creduto.

La maggior parte degli Autori antichi, ed alcuno ancor dei moderni propongono, che si secchino le piante lentamente all' ombra, ma un tal metodo vien giustamente rigettato dai più saggi, come sommamente difettoso. In fatti quelle pian-  
te

te, che sono poco resinose, come la Melissa, la Veronica, la Borrana, la Buglossa divengono considerabilmente nere, e perdono tutta la loro virtù, quando si seccano lentamente; poichè in tal guisa soffrono un grado di fermentazione proporzionato alla natura, e quantità dei fughi capaci di fermentazione, che contengono. E' vero poi che le piante più resinose, come il Thimo, la Salvia, il Ramerino, e simili, seccandosi adagio perdono meno delle altre, ma sempre molto più che allor quando si fanno sollecitamente seccare al Sole, o pur nelle Stufe.

Volendosi pertanto seccare le piante, o le loro diverse parti, eccettuati i semi oliosi, che diversamente debbono trattarsi, il miglior metodo è quello di esporle al Sole, o tenerle in una stufa, o caldano di forno, procurando di stenderle sopra tele sospese in alto, affinchè l'aria vi possa liberamente circolare per ogni intorno; si rimenant più volte il giorno continuando in tal guisa fin tanto che le sieno perfettamente secche. Quando si seccano al Sole, bisogna guardare di non lasciarle la notte all'aria aperta, e si dee procurare che le dette piante in tutto il tempo della loro essiccazione non sieno troppo ammonticchiate una su l'altra; imperciocchè quando in tale stato comincia a penetrarle il calore, vien trattenuta la loro umidità in quei mucchi, che più folti sono; ed altera allora il color delle foglie, che divengono gialle in modo considerabile quasi come se fossero state esposte al vapore dell'Acido zulfureo volatile. E veramente un tale effetto viene attribuito dal Sig. Baumè all'acido vetriulico contenuto dalle piante stesse, il quale divenga zulfureo per una nuova, e diversa



versa combinazione del principio loro olioso mediante una leggiera fermentazione, che provano nel tempo che si asciugano. Lo stesso crede il sopradetto Chimico, che accader possa in quelle piante, che industriosamente coprono di terra i Giardinieri per farle imbiancare.

La regola di sopra esposta può esser generale per tutte le piante, ma ve ne sono però fra le medesime alcune più delicate, che meritano qualche particolare attenzione, come noteremo qui appresso. Il vero si è che le piante fatte seccare rapidamente conservano vivi i loro colori, il loro odore, e tutte le altre proprietà, mentre all' opposto quelle che lentamente sono state fatte asciugare generalmente parlando non hanno più i loro naturali colori, muffano, e perdono a poco a poco interamente le loro proprietà, acquistandone spesso volte delle nuove, e ancor pericolose.

Le piante aromatiche ancora si debbono seccare con prestezza; ma fa di mestiero regolare il grado del calore a proporzione della sottigliezza, e facilità di esalare dei loro principj, come pure della quantità di umido da farsi svaporare; poichè queste nel tempo che si seccano perdono sempre qualche poco del proprio odore, quantunque in minor quantità di quelle seccate all' ombra. In fatti quando l' umidità delle piante non svapora tanto presto che basti, cagiona sempre nelle medesime un leggiero grado di fermentazione, la quale fa dissipare una maggior quantità del principio odoroso di quel che faccia il calor del Sole, che agisce per così dir solamente su la parte esteriore delle dette piante. In prova di tutto questo osservasi coll' esperienza, che quelle piante aromatiche, che sono state seccate in poco tempo, sono aride, e si rompo-

no facilmente, hanno vivi i loro colori, e quantunque abbiano poco odore subito dopo il loro disseccamento, ne acquistano però molto qualche giorno dopo, quando un poco si rammolliscono. All' opposto quelle seccate all' ombra hanno sempre i colori meno vivi, sono sempre molli, e pieghevoli ed hanno sul primo maggiore odore, ma questa miglior proprietà è soltanto apparente, dipendendo da una porzione d' umido, che non ha avuto campo di esalare, e la quale poi, allorchè sono riposte le dette piante, agisce fermentando sulle medesime, e ne distrugge prestamente i colori, e le altre proprietà.

Fra le piante, e specialmente tra i fiori ve ne sono alcuni, il color dei quali in gran parte svanirebbe, se all' aria aperta si seccassero. Di tal natura sono le Viole mammole, la Centaurea minore, la Querciùola, e simili, onde per ischivare un tale inconveniente o si dividono in piccoli fascetti, i quali s' involgono nella carta, o si coprono stesi sù la medesima, e così fanno seccare al Sole, o nella stufa; avvertendo di non staccare i petali, o siano foglie dei fiori di Viole mammole dai loro calici, poichè a questi unite conservano meglio il proprio colore.

Deesi avvertire di non impiegar mai secche le piante dette crocifere, o siano le antiscorbutiche, la virtù delle quali consiste ne' loro sughi, e ne' loro principj volatili, che si dissipano affatto quando le medesime si seccano.

Le parti poi più dure dei Vegetabili, come il legno, le scorze, le radici, debbono seccarsi con tanto maggior prestezza, quanto maggiore è l' umido, che contengono. Comunque.



mente i legni, e le scorze non richiedono alcuna precedente preparazione, e basta solamente esporle al Sole, o nella stufa fin tanto che le sieno perfettamente asciutte.

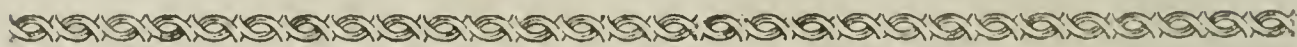
Molte radici ancor dopo seccate con diligenza, attraggono l' umidità dell' aria, e muffano in capo d' un certo tempo nella loro superficie, come sono le radici di Altea, e di Enula Campana, lo che dipende dalla gran quantità di parti estrattive, o saponacee, e mucellagginose, che le contengono. In prova di ciò quando simili radici dopo tagliate in pezzi sono state ben lavate avanti di seccarle sono meno soggette a rammollirsi dopo, e muffare, come di sopra si è detto.

Rispetto alle radici, che per la loro piccolezza non possono tagliarsi, o infilarli, si fanno queste seccare stese sopra un panno, come dell' erbe si è detto.

Per seccare perfettamente le scaglie della cipolla squilla è necessario un calor maggiore dell' ordinario, ed il più delle volte bisogna ricorrere al calor del Bagno Maria.

I semi detti farinosi, come ancora quei che si dicono secchi non hanno bisogno di gran diligenze per asciugarsi; poichè contengono meno umidità d' ogni altra parte dei Vegetabili; per lo che basta esporgli in un luogo asciutto, e moderatamente caldo. Ma i semi detti oliosi, ovvero emulsivi fa d' uopo stenderli piuttosto sottili, ed esporgli in luogo asciutto difesi dal Sole, e da ogni altro calore un po' sensibile, e rimenergli di quando in quando; poichè per l' ordinario i semi di questa natura hanno poco umido da farsi dissipare, ed è cosa necessaria, che del medesimo ve ne resti una buona parte: Se per seccare tali semi s' impiegasse il calore, farebbe da temersi che questo, dopo che fosse affatto esalata tutta l' umi-

dità attraesse alla superficie dei semi il di loro olio, e lo facesse divenir rancido. E' poi regola generale conservare sempre i semi con le loro scorze, ò proprj invoglij.



## C A P I T O L O XIX.

*Della maniera di custodire i medicamenti semplici  
per conservargli.*

**D**Opo aver raccolti i medicamenti semplici, e seccati quelli che ne hanno bisogno con le cautele da noi prescritte, è duopo ancora custodirgli nelle maniere più convenienti per conservargli con tutta la loro virtù, ed efficacia per un certo tempo, e fino a tanto che si abbia il comodo di procurarne dei nuovi.

Le piante dopo seccate avanti di riporle ove debbono custodirsi, bisogna scuoterle, e dimenarle sopra uno staccio di crino per separarne la terra, gl' insetti, e l' ova dei medesimi, di cui per l' ordinario sono ripiene, se pure non gli ha fatti morire il calor della stufa, il quale affinchè sia valevole a produrre un tale effetto vien detto, che debba giugnere circa ai sessanta gradi.

Costumasi generalmente di conservare le piante, e loro parti riposte in scatole di legno guernite di carta, eccettuati alcuni fiori, come le Viole mammoie, e le Rose, che si ripongono in vasi di vetro, ma questo veramente farebbe il miglior metodo per custodire tutte le piante, potendosi talî  
vasi



vasi turare esattamente con sughero, e così impedire l' accesso dell' aria; e perciò almeno bisogna tenerle in luogo asciutto ove meno che sia possibile siano esposte alle vicende dell' aria.

Per l' ordinario le piante subito dopo seccate sono friabili, ed hanno pochissimo odore, come in altro luogo si è detto, ma dopo qualche giorno che sono state riposte, si rammoliscono un poco, ed acquistano allora molto odore. Il Gal-  
lio con fior giallo specialmente acquista poco dopo riposto un odor di mele piacevolissimo, e può benissimo conservarsi questa pianta in buono stato per due anni.

Le Viole mammole sono fra tutti i fiori i più difficili a conservare il proprio colore, e non vi è miglior mezzo per ottener questo intento, se non che seccarle prontamente, come si è detto, unite ai loro calici, e poi subito riporle in vasi di vetro ben turati avanti che attraggano l' umidità dell' aria.

Accade spesso volte, che i fiori custoditi in qualche vaso abbiano perduto affatto il colore in capo di qualche mese, mentre altri dei medesimi riposti in altri vasi lo conservano per tutto l' anno. Le Viole mammole, dalle quali è stata cavata una buona parte di tintura per mezzo dell' infusione nell' acqua bollente, essendo dipoi spremute, e fatte seccar con prestezza, conservano il loro colore per molto più lungo tempo di quelle, che non sono state in tal guisa preparate. Questi fenomeni sembrano difficilissimi a spiegarsi, se pur non si volesse dire, che dai fiori ancor perfettamente seccati possa col tempo sprigionarsi un acido sottili, che circolando entro al vaso distrugga il color dei medesimi, e qualora avvenga, che sia in tempo opportuno sturato il vaso, ed esca fuori quest' acido, non siano allora i fiori sottoposti a scolorarsi.

Tan-

Tanto le piante medicinali, quanto quelle degli orti, e i frutti non sono ugualmente buoni in tutti gli anni, nè ugualmente disposti a conservarsi. Imperciocchè quei Vegetabili, che sono stati raccolti negli anni poco piovosi, sono sempre migliori, più belli, e si conservano per molto più lungo tempo di quelli colti negli anni abbondanti di piogge, dipendendo una tal differenza dalle diverse proporzioni dei principj, che contengono: ed in fatti le piante degli anni asciutti contengono maggior quantità di principj oliosi, e resinosi, ed i sughi delle altre sono più aquosi, e meno elaborati, per lo che queste in minor tempo di un anno sono molto meno belle della maggior parte delle altre a capo di due, o tre anni ancora.

Debbonsi in ciascun anno le piante rinnovare eccetto quando le fussino state colte in un anno asciutto, e senza pioggia, e che fossero ben conservate.

Quanto fin qui abbiamo proposto per la conservazione delle piante, e dei fiori, può applicarsi ancora alle radici, che voglionsi conservare, avendo ancor queste bisogno di essere spesso rinnovate.

Rispetto alle materie minerali solide, si conservano ancor queste nelle scatole, bastando solamente tenerle difese dalla polvere, e dall' umidità.

Le parti finalmente degli animali, che si conservano asciutte, fa d' uopo tenerle riposte in vasi di vetro, o di terra bene invetriata, che sieno esattamente turati.





## C A P I T O L O XX.

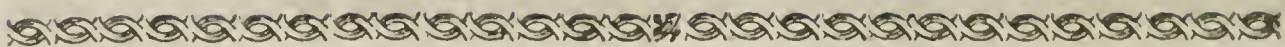
### *Della maniera di polverizzare i Medicamenti semplici*

**L**A maggior parte dei semplici medicamenti, affinchè se ne possa far' uso, e producano meglio i loro effetti, ovvero affinchè possano meglio unirsi con altre sostanze, hanno bisogno d' essere ridotti in polvere.

E' questa una operazione meccanica, per mezzo della quale si divide, e riduce in sottilissime particelle qualunque sostanza.

In due maniere diverse si eseguisce questa operazione secondo la diversa natura delle cose da polverizzarsi. Quelle che sono flessibili, e le di cui parti sono fra loro troppo tenacemente unite per potersi dividere col solo fregamento, come sono quasi tutte le sostanze vegetabili, ed animali, fa di mestiere batterle dentro un mortajo di metallo, o di pietra con pestello o di metallo parimente, o di legno, e questo si cefi polverizzare per contusione, o pestare. Quelle sostanze poi, che per natura loro sono frangibili, che poco, o punto si ammolliſcono nell' acqua, ne' sono flessibili in conto alcuno, o almeno lo sono pochissimo, come le Terre, le Pietre, Metalli, e simili cose, bisogna ridurle in polvere ne' mortaj di porfido, ovvero sopra a tavole di porfido piane con macinelli di simil pietra, e questo si chiama macinare a porfido, per lo che fa d' uopo dividere in due articoli ciò che dee essersi su questa operazione.

CA-



## C A P I T O L O XXI.

*Del polverizzare per contusione, o pestare*

**Q**Uasi tutte le sostanze che debbono pestarsi per essere ridotte in polvere, richiedono prima una più grossolana divisione, la quale si fa col mezzo delle lime, dei coltelli, delle forbici, e simili strumenti secondo le natura delle cose da pestarsi.

Volendo adunque pestare qualche sostanza medicinale, dopo averle dato quella preparazione, che si conviene, si pone in un mortajo di ferro, o di altra materia, e battesi sopra con un pestello fin tanto che sia in buona parte polverizzata, procurando di tanto in tanto battere contro le pareti del mortajo per far cadere la polvere, che vi s'attacca. Si pone allora il tutto in uno staccio più, o meno fitto secondo come dee esser sottile la polvere, la quale passa a traverso dello staccio nella parte di sotto, e si torna di nuovo a battere quel che è rimasto sopra lo staccio, continuando in tal guisa finchè tutta la materia sia polverizzata.

I Legni, le grosse radici dure, come quelle di Pareybrava, le ossa, le corna, i frutti duri, come sono le Fave di S. Ignazio, le Noci vomiche, debbono limarsi o tornirsi innanzi di pestarle, altrimenti tali cose con gran fatica si ridurrebbero in polvere, e quelle che sono legnose, se prima non si preparano nella suddetta forma, si dividono in piccole, e lunghe fibre, le quali passano a traverso degli staccj ancor più  
fitti



fitti, ovvero gl' intasano, e quelle che sono ossee difficilmente si polverizzano per la grande elasticità, che posseggono, onde non si ottiene l' intento se non col batterle a gran colpi.

Le radici fibrose, come quelle di Altea, di Logorizia, d' Enula Campana, e simili, fa d' uopo raschiarle prima con un coltello, e purgarle dalla loro scorza; dipoi tagliarle in sottilissime fette trasversali, altrimenti le loro polveri si trovano ripiene di piccoli filamenti, come peli, i quali si stenterebbe molto a separare.

Quando le radici sono piccole, basta nettarle dalle materie eterogenee, e senza altra preparazione si polverizzano.

Avanti di pestare l' Erbe bisogna separarne le costole, ed i gambi, le quali parti sono legnose, e di qualità inferiore delle foglie.

Quasi tutte l' Erbe, ed i Fiori, che sono sottili, e delicati, come sono i Fiori di Camomilla, le Rose rosse, le cime della Salvia, della Matricaria, e simili, facilmente attraggono l' umidità dell' aria, e s' ammolliscono; per lo che quando si vogliono ridurre in polvere, è necessario prima asciugarle al fuoco rinvolve fra due carte, e subito asciutte pestarle. Di tal sorta è specialmente il Zafferano.

Le semenze secche, e le farinose, come i Curiandoli i Lupini ec. possono facilmente ridursi in polvere senza alcuna antecedente preparazione, bastando solo per la maggior parte delle medesime gettar via come inutile quella porzione, che resta dopo passata la polvere più sottile, e la quale suol' essere la scorza loro più difficile a polverizzarsi.

I semi poi oliosi, purgati che siano dalle loro scorze, hanno bisogno per esser ridotti in polvere d' essere mescolati con altre sostanze secche, come per l' ordinario si usa a tale effet-

to lo Zucchero bianco, ed asciutto, altrimenti col pestargli si riducono in pasta, conforme prima dee farsi in mortajo di pietra, e dipoi aggiugnendovi lo Zucchero, o altre sostanze asciutte, e rimenantolo leggiermente in giro il pestello possono ridursi in polvere.

Le Gomme-resine, ed i sughi gommosi estrattivi, come il Galbano, il Bdellio, il Sagapeno, l' Affafetida, l' Oppio ec. quando vi sia il bisogno di ridurgli separatamente in polvere, è necessario prima fargli seccare o sopra al fuoco, o nel Bagno-Maria, e poi pestargli in tempo freddo, e secco col dimenar soltanto in giro il pestello per il mortajo, affinchè non s' impastino nel fondo del medesimo, come accaderebbe, se con veemenza si batteffero. I bruscoli, che ordinariamente sono mescolati con tali sostanze possono facilmente separarsi, poichè restano per il solito su lo staccio non essendo tanto facili a polverizzarsi.

Similmente volendo polverizzare alcune parti degli animali, come il Castoreo, il Sangue ircino, e simili, è d' uopo alcune volte fargli prima seccare in Bagno-Maria, dopo avergli separati dalle vesciche, nelle quali sono involti.

Si facilita la polverizzazione della Canfora bagnando prima il mortajo, ed il pestello con poca Acquavite, e quella delle gomme semplici, come sono il Dragante, e la Gomma arabica con lo scaldare un poco i predetti strumenti.

Le resine pure, che sono secche, e friabili, come la Sandraca, la Mastice, il Bengiuno, e simili, quasi tutte facilmente si polverizzano, contentandosi di trituarle col rimenantolo in giro il pestello. E' da notarsi che tutte queste sostanze resinose nel macinarle si elettrizzano, onde ne segue, che le loro polveri vanno con impeto ad attaccarsi alle pareti del mortajo, e lo



e lo stesso accade, quando si riduce in polvere lo Zolfo.

Vi sono molte sostanze, dalle quali nel pestarle bisogna separar diverse loro parti. Di tal sorta è specialmente la radice d' Ipecaquana, da cui bisogna separare l'anima, che è legnosa, e senza alcuna virtù. A tale oggetto bisogna porre in un mortajo un poca alla volta di questa radice, batterla leggermente col pestello per rompere la di lei scorza resinosa, che facilmente si separa dall'anima, e quando se ne abbia separata con tal diligenza una sufficiente quantità ridurla separatamente in polvere, guardandosi nel pestarla dalla polvere più sottile, che sollevasi in aria, potendo essa produrre dei fastidiosi, e pericolosi incomodi.

Nel pestare ancora l'erbe, dopo che si è ricavata dalle medesime una certa quantità di polvere, è ben fatto il gettar via come inutile il restante della materia, che per l'ordinario sono le sole fibre legnose delle foglie più resistenti alla polverizzazione, e di minore efficacia.

All' opposto vi sono delle sostanze, la prima polvere delle quali, che passa nello staccio, è la meno buona, e tali sono le sostanze legnose, che abbondano di principj gommosi, e resinosi, dai quali dipende la loro efficacia, come la Scialappa, la Chinchina, e simili. In fatti è stata da esatti Professori riconosciuta una notevole differenza sì nelle proprietà, che nell' efficacia fra la prima, seconda, e terza polvere, che passa della Chinchina pestata, onde vien proposto dai medesimi, che solamente l' ultima s' impieghi per l' uso dei malati, conservando le altre per cavarne l' estratto. Questa differenza procede dalla gomma, e resina, di cui abbonda questa scorza, le quali sostanze essendo flessibili, ed elastiche, molto più che non sono mai in istato di perfetta siccità, come è la parte le-

gnosa, sono per conseguenza più resistenti ai colpi, e le ultime a polverizzarsi, e passare per lo staccio.

Nel tempo che si pesta qualunque sostanza sollevasi sempre in aria una porzione di polvere, la quale si perde; e credendo alcuni che sia questa sempre la parte più sottile, ed efficace dei medicamenti consigliano, che si aggiunga alle materie da pestarsi qualche porzione di un conveniente liquore per impedire questa dissipazione. Non può negarsi esser questo in buona parte un errore; poichè in primo luogo la parte che si dissipa dee essere interamente della stessa natura di quella, che resta, essendo la polverizzazione una pura divisione meccanica, che non puole scomporre le sostanze, che si pestano, se pure non si volesse attribuire qualche attività di produrre in parte un tale effetto al calore che concepiscono le materie per il fregamento nel tempo, che si pestano. Secondariamente il liquore aggiunto ammolisce per l'ordinario qualche principio della sostanza, che si pesta, lo distacca in certa maniera dalle proprie cellette, e l'altera sensibilmente. Essendo poi in fine cosa necessaria il fare asciugare tali polveri bagnate avanti di riporle ne' loro vasi, allora sì che l'umido nell'evaporare porta via seco più facilmente una gran parte de' principj più volatili, onde è meglio soffrir la perdita di un poco di polvere, che averla tutta mancante di qualche proprietà, ò vero bisogna far' uso di tali mezzi con giudizio, ed in quei casi solamente ne' quali non possono apportare un danno considerabile. Quelle polveri, che si cavano dalle materie in tal guisa avanti bagnate, sono sempre più colorite delle altre.

Molto peggiore è il metodo da molti praticato di aggiungere le mandorle, o l'olio delle medesime nella preparazione specialmente di quelle polveri, che deono prendersi per bocca

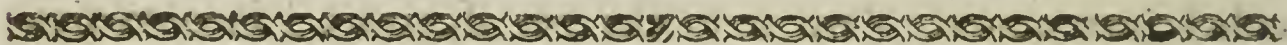


bocca, e conservarsi per qualche tempo; imperciocchè l'olio suddetto diventa prestamente rancido, e comunica il suo cattivo odore, e sapore alle polveri, dal che possono ricevere notabile alterazione. Vien proposto particolarmente il suddetto metodo di aggiugnere l'olio, o le sostanze olioſe quando ſi peſtano certe materie acri, e corroſive, come l'Aloè, la Gommagutta, l'Ipecaquana, le Canterelle, l'Euforbio, la Scamonea, e ſimili, la di cui polvere più ſottile ſollemandosi in aria può le offender notabilmente gli occhj, il naſo, la bocca, e le fauci di chi peſta, e produrre dei ſaſtidioſi non meno, che pericoliſi incomodi. Vero ſi è, che per iſchivare l'inconveniente ſuddetto, qualora non debba farſi uſo del metodo ſuddetto per le polveri da prenderſi per bocca, è neceſſario tener ben coperti i mortaj, e gli ſtaccj per tutto il tempo della polverizzazione, affinché non ſi ſollevi la detta polvere più ſottile.

Quelle ſoſtanze acri, e pungenti deſtinate per l'uſo interno, come l'Aloè, la Scamonea, l'Ipecaquana, la Gommagutta, e ſimili, debbono ridurſi in polvere più ſottile che ſia poſſibile, affinché più ugualmente reſtino diviſe con le altre ſoſtanze, con cui ſi meſcolano, e non poſſano attaccaſi per lungo tempo alle pareti degl'Inteſtini, e cagionare in tal guiſa dei dolori di ventre, delle coliche, e delle pericołoſe infiammazioni, come facilmente ſogliono produrre qualora ſiano in polvere più groſſetta. Sopra tutte porta ſeco un tal pericolo la polpa di Coloquintida, la quale eſſendo una ſoſtanza ſpugnosa, con facilità ſi gonfia quando trova l'umidità delle prime vie, e facilmente ſi attacca agl'inteſtini; onde per tale oggetto ordinarono gli antichi, che per ridurla meglio in polvere doveſſe prima impaſtarſi con delle gomme diſciolte, e fatta di poi ſeccare ſi peſtaſſe.

In polvere sottilissima parimente debbono ridursi tutti i medicamenti da applicarsi su gli occhj; poichè quando simili polveri sono troppo grosse col pungere le sensibili tonache degli occhi vi cagionano dei dolori, e possono esser pericolose.

I modi del pestare son varj secondo la natura delle cose. Si pestano con veemenza tutte le sostanze dure, e legnose, mentre all'opposto leggermente si tritano rimenando solamente in giro il pestello tutte le resine, e le gomme-resine, che facilmente si riscaldano, e s'impastano, come di sopra si è detto.



## C A P I T O L O XXII.

*Dello Stacciare, o passar le polveri per lo Staccio*

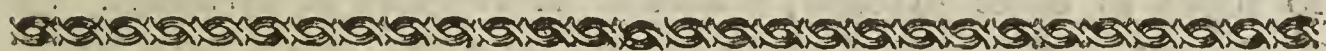
**Q**Uando le sostanze che si pestano sono ridotte ad un certo punto di sottigliezza, bisogna di mano in mano separarne la porzione, che si è polverizzata, affinchè non si sollevi in aria, e si perda. A tal' effetto si usano gli staccj, la di cui tela è di seta, o di crino più, o meno fitta secondo i diversi bisogni, ed i quali sono per l'ordinario coperti per impedire la dissipazione della polvere più sottile.

Talvolta per aver più sottile una polvere si fa passare ancora la seconda volta per il medesimo staccio, scuotendo allora con minor forza, ed è quasi impossibile, che in tal caso ripassi tutta quella polvere, che era passata la prima volta.

Si stacciano ancora alcuna volta le misture di più, e diverse polveri per averle meglio fra loro mescolate; ma a tale effetto convien servirsi di uno staccio più rado, perchè facilmente passi insieme la parte più grossa della polvere. E per  
mag-



maggior sicurezza che sia esatta la mescolanza delle polveri, tornà meglio, o siano queste semplici, o composte, dopo che le sono finite di passare per lo staccio, riunirle nel mortajo rimenantole leggiermente in giro col pestello; lo che specialmente è necessario nelle polveri, in cui hanno luogo droghe di molta attività, ed efficacia. Non molto dissimile dallo stacciare, è il crivellare, o passare per i crivelli, i quali sono strumenti fatti con diverse materie, come rame, latta, filo di ferro, pelli d'animali, e simili cose, traforate con buchi più, o meno larghi per separare materie di diversa grossezza, ma non sembra, che tale operazione meriti, che ne sia fatta particolare menzione.



## C A P I T O L O XXIII.

### *Del macinare a porfido*

**T**Ra le sostanze medicinali ve ne sono molte, come si è detto, di dura consistenza, le quali non possono ridursi in polvere con la sola contusione ne' mortaj di metallo, ed oltre a questo farebbono i detti mortaj prima logorati, che ridotte le cose di simil natura in sottilissima polvere, come è necessario. Si adoprano a tal' effetto i mortaj, o tavole piane di porfido, o altra pietra dura, che non sia facile a consumarsi, e si eseguisce tale operazione con agitarvi sopra in giro, ed orizzontalmente una macinetta di simil marmo, che per l'ordinario ha la figura di un pane di zucchero, riducendosi in tal guisa in sottilissima polvere quei corpi che si trovano in mezzo a queste due pietre mediante il fregamento, che vi soffrono. Il grado  
di

di sottigliezza necessario per le polveri di materie terrestri, o metalliche, che in tal guisa si macinano, si distingue quando simili polveri poste fra due unghie, o fra i denti non stridono in modo alcuno, ovvero quando la macinetta non fa più rumore nel passar sopra alle dette polveri, le quali ridotte che sono a questo grado di sottigliezza si dicono volgarmente impalpabili; e da alcuni questa maniera di polverizzare si descrive col nome di Levigazione, e con quello ancora d'Alcoolizzazione.

Il più delle volte suole aggiungersi alle materie da macinarsi in tal guisa una porzione d'acqua pura, o altro conveniente liquore, affinchè agisca con maggior libertà il macinello sopra le dette materie, e così se ne acceleri la divisione. Vi sono però delle sostanze, che possono dall'acqua venire alterate, o scomposte, e queste deono macinarsi sole senz'aggiunzione d'alcuna umidità: di tal natura è specialmente la limatura del ferro, che al contatto dell'acqua, e dell'aria con somma facilità si arrugginisce, e quelle sostanze, che contengono qualche principio mucillagginoso, o salino, che facilmente nell'acqua si dissolverebbe, come sono le ossa degli animali anche dopo essere state calcinate.

Quando le polveri macinate a porfido sono ridotte alla giusta, e necessaria sottigliezza, si riducono ordinariamente in piccole masse di figura conica, che si dicono da alcuni trocisci, e questo si eseguisce con far passare le dette polveri, mentre sono ancora in forma di una pasta liquida coll'acqua, per un piccolo imbuto di latta, e lasciandone cadere coll'ajuto di uno stecco una piccola porzione alla volta sopra una carta sugante, la quale poi si pone sopra a lastre di gesso, o terra cotta non vetriata, affinchè prontamente attraggano l'umi-



l'umido dei suddetti trocisci. Si fa questa operazione per far seccare queste materie più presto che sia possibile, affinchè non si corrompano, conforme in molte potrebbe accadere, se restassero in masse grandi per lungo tempo senza asciugarsi.

Le sostanze, che a porfido deono macinarsi, hanno generalmente bisogno d'essere avanti pestate per agevolare l'operazione, ed alcune hanno bisogno ancora di altre antecedenti preparazioni, come distingueremo qui appresso.

Il Corno di Cervo calcinato, l'Avorio parimente calcinato, la limatura di Ferro, il Cranio Umano, le Ossa di alcuni animali, e cose simili hanno soltanto bisogno di essere avanti peste, e deono macinarsi sole senza l'acqua.

Le ossa degli animali, che non sono calcinate, contengono sempre una mucillaggine, la quale facilmente si stempererebbe nell'acqua, e resterebbe separata dal principio terrestre. Quelle poi, che sono state calcinate, contengono sempre una piccola quantità di sale, che può avere qualche attività, onde non conviene, che sia separato.

La limatura di ferro dee macinarsi a secco per cagione della facilità, con cui si arrugginisce, e si scompone per mezzo dell'umidità. Questo metallo, quantunque duttile, è nulladimeno pulverizzabile per contusione; e se la limatura da macinarsi è troppo grossa, conviene avanti pestarla in un mortajo di ferro con pestello simile, e passarla per uno staccio fitto, altrimenti per mezzo del fregamento sotto il macinello si ritonda, e si riduce in piccoli globetti, i quali si stenta molto in tal caso a macinare, specialmente se la limatura è d'acciajo, che è molto più duro del semplice ferro. Non si dovrebbe mai impiegare per l'uso della Medicina la limatura che vendono i Chiavaj, e Coltellinaj; poichè adoprandosi questi spesso

volte il rame per saldare il ferro, la limatura è quasi sempre mischiata con i frammenti di detto metallo ancora.

La Calamita, il Vetro d' Antimonio, la Pietra Calaminare, la Pietra Ematite, la Tuzia, l' Antimonio, le Pietre preziose, o siano le Gemme, l' Osso di Seppia, la Pomice, le Perle, la Corallina, il Litargirio, il Piombo arso con Zolfo, e simili cose debbono prima pestarsi, poi macinarsi con acqua senza altre antecedenti preparazioni.

Costumavasi anticamente di far calcinare la Tuzia, e la Pietra Calaminare prima di macinarle, ma tale operazione è da alcuni creduta inutile, ed in effetto ordinariamente in oggi si lascia.

Dell' osso di seppia dee prendersi solamente la parte spugnosa bianca, e si getta via come inutile la parte ossea.

La Corallina dee prima nettarsi da tutte le immondezze, e piccole conchiglie di mare, delle quali è ripiena, e poi si prepara come le suddette materie, dovendo ancor questa macinarsi per essere una sostanza di natura sua pietrosa.

Le Gemme, o pietre preziose essendo più dure del porfido, o altro marmo, nel macinarsi vengono a consumare il medesimo, e perciò molte volte le loro polveri si trovano cresciute di peso, e per tal motivo propongono alcuni, che per depurarle s'infondano in qualche liquore acido vegetabile, come Sugo di Cedro, o Aceto distillato, il quale dissolve il marmo, e lascia intatte le polveri delle gemme. Ma per vero dire meglio sarebbe il bandire dalla Medicina simili pietre, o almeno volendole usare è cosa necessaria ridurle ad una estrema sottiliezza, affinchè le loro particelle più grosse restando annidate nelle pieghe degl' intestini non possano attaccare i medesimi come farebbe appunto il vetro macinato.

Gli



Gli antichi riducevano in polvere con acqua ancora la Biacca, ma in oggi si considera questa operazione non solo inutile, ma ancora poco conveniente per il motivo, che in tal guisa può la Biacca spogliarsi di una piccola quantità di Sale di Saturno, che contiene, onde meglio si costuma adesso di polverizzare la Biacca con fregarla leggermente sopra uno staccio di crino, e raccogliere sotto in un foglio la polvere, che n' esce con somma facilità.

Le Madriperle finalmente, le Conchiglie di mare, il Corallo, i gusci d' uova, quelli dell' Ostriche, gli Occhj di granchio, il Succino, lo Zolfo, le pietre di Carpio, e simili cose debbono prima lavarsi, dipoi esser pestate, e finalmente macinarsi con acqua a porfido

Si lavano le Madriperle, le Conchiglie, i Gusci d' uova, e d' Ostriche, e pietre di Carpio per nettarle da una specie di mucillaggine, che hanno nella loro superficie, e questo si fa col tenerle nell' acqua per un certo tempo, mutandola di quando in quando finchè esca chiara, e limpida. Dai guscj d' uova si dee prima separare nella miglior maniera possibile quella membrana che gli veste al didentro, e dipoi si lavano, come si è detto.

Il Corallo, e gli Occhj di granchio si lavano per torre loro quella polvere, che hanno sù la loro superficie, ed in specie il Corallo allorchè fosse coperto, come lo è spesse volte, di una crosta salino--tartarea, debbe in tal caso spogliarsi prima di questa con fregarlo più volte dentro un sacchetto con rena, ed acqua.

Similmente si lava il Succino a fine di purgarlo dalla polvere, dalle pagliuzze, e dalle materie carbonchiose, che vi si trovano spesso unite.

Si lava lo Zolfo facendolo prima struggere a lento fuoco in vaso di terra non vetriata, ed aggiungendovi poi il doppio d'acqua bollente si continua a far bollire per un quarto d'ora in circa, replicando questa operazione per più volte e sempre gettando via come inutile l'acqua. Si fa questo ad oggetto di separare dallo Zolfo quelle materie saline come l'Alume, e la Selenite, che spesso vi sono framischiate, e renderlo così più sicuro per l'uso della Medicina. Talvolta si macina ancora da alcuni lo Zolfo senza averlo prima lavato, e siccome nel tempo che si macina diviene considerabilmente bianco acquista perciò il nome di Cremore di Zolfo.

Vi sono poi certe sostanze, come il Bolo Armeno, la Creta, l'Argilla, la Terra Sigillata, e simili, le quali naturalmente sono al sommo divise, che di più non potrebbe farsi con macinarle su'l porfido; ma siccome per lo più sono mischiate con della sabbia, e con altre terre più grossolane, fa d'uopo purgarle da tal mescolanza per mezzo della lavazione. Si eseguisce questa col porre o l'una, o l'altra di queste cose in una conca piena d'acqua, e si procura, che si stemperi nella medesima quanto basti, agitando il liquore, il quale allorchè è bene intorbidato, lasciasi per un momento deporre al fondo del vaso le parti più grossolane, ed allora si versa il liquore così torbido sopra uno staccio; si torna più volte a replicare la stessa operazione sù la fondata, che resta nella conca finchè l'acqua esce torbida, e finalmente tutte queste lavature si lasciano in riposo affinchè depongano al fondo del vaso la polvere più sottile, che tenevano separata, e sospesa, e la quale può ridursi in trocisci nella maniera di sopra esposta, e farsi seccare.

La lavazione di simili terre può avere ancora per oggetto il separar dalle medesime qualche sostanza salina, che vi fosse unita.



## C A P I T O L O XXIV.

*Dei diversi modi di trarre da' medicamenti semplici qualche parte della loro sostanza.*

**N**on basta molte volte aver purgati dall' immondezze, e dalle parti inutili esterne i semplici medicamenti, ed averli minuzzati per mezzo della polverizzazione; poichè non di tutti s'impiega in medicina la intiera sostanza, ma fa d'uopo talvolta estrarre qualche parte della medesima con diversi artifizj per averla separata dalle altre inutili, ò meno efficaci.

Diverse sono le operazioni destinate a tale oggetto, molte delle quali alla Chimica piuttosto appartengono, come la distillazione, la sublimazione, ed altre; alcune poi vengono comunemente riferite alla Farmacia Galenica, non essendo per la maggior parte se non pure operazioni meccaniche, e di queste soltanto tratteremo in questo luogo.

## C A P I T O L O XXV.

*Del modo di trarre le Polpe dai Vegetabili*

**C**hiamasi polpa quella sostanza tenera, o vogliasi dir carnosa dei Vegetabili, la quale può ridursi in una specie di pasta molle, appresso a poco della consistenza di una pappa,  
co-

come lo è specialmente la polpa di tutti i frutti teneri, e delle radici.

La maggior parte delle sostanze, dalle quali si cavano le polpe, debbono avanti cuocersi nell'acqua; altre si cuocono senza umido estraneo sotto le ceneri calde, o nel forno, e da alcune altre finalmente può cavarfi la polpa senza alcuna antecedente preparazione.

Le radici, e l'erbe, da cui vuole estrarsi la polpa, ancorchè avanti sieno state cotte, conviene pestarle in mortajo di pietra con pestello di legno per facilitar l'estrazione, e ciò bisogna ancora per quei frutti, dai quali vuol cavarfi la polpa senza la precedente cozione.

I Bocciuoli della Cassia per estrarne la polpa, bisogna aprirgli per il lungo, battendo leggiermente sopra una delle loro future, e dipoi con spatola di ferro staccare i loro interni tramezzi, e fargli escire con i semi, e la polpa unitavi, ed il tutto poi umettare con porzione d'acqua pura entro un vaso di terra invetriata.

I Tamarindi, o sia la polpa dei medesimi nello stato, che a noi perviene, fa d'uopo tenerla avanti in macerazione alle ceneri calde dopo averla parimente umettata con sufficiente quantità d'acqua calda.

Si rinvolge nella pasta la Cipolla Squilla, e si pone così rinvolta in forno infino che la detta pasta sia ben cotta, e la quale poi si getta via come inutile.

Finalmente per purgare le polpe dei Vegetabili dalle parti legnose, dai semi, dalle scorze, e dalle fibre, o filamenti, con cui sono confuse, e mischiate, dopo aver data loro quella preparazione, che più conviene, si pongono sopra uno staccio di crino, il quale per esser tessuto in maniera più forte,  
e da-



e dagli altri diversa, e destinato specialmente a tale effetto, porta comunemente il nome di staccio da Cassia: si schiacciano le polpe, e si stropicciano più volte sopra il medesimo con spatola larga di legno, e così vien forzata la polpa a passare a traverso dello staccio, e restano al di sopra del medesimo i semi, e le altre parti da separarsi. Se le polpe sono troppo dense, bisogna prima umettarle o con pura acqua, o con gli stessi decotti, ne' quali sono state avanti bollite, o altri liquori appropriati per dissolverle un poco, ed allungarle, affinchè possano più agevolmente passare per lo staccio; ed allorchè son passate tutte, se restano troppo liquide, fa d'uopo porle in vaso di terra vetriata, e sopra il Bagno-Maria farne svaporare la superflua umidità fin tanto che sieno ridotte alla consistenza di un molle elettuario.

La decozione per mezzo della quale si preparano alcune sostanze per cavarne la polpa alcune volte non ha il solo oggetto d'intenerirle per facilitare l'operazione, ma può talvolta avere ancor quello di torre alle medesime una parte del loro principio salino, ed estrattivo, il quale potesse rendere troppo acri le loro polpe. Non è però lodevole l'uso di cuocere le piante, la di cui polpa dee aver luogo negli Empiastri emollienti; poichè con la decozione si toglie alle dette erbe tutto il loro fugo mucillagginoso, ch'è la parte più efficace per tale effetto, e se queste sono erbe odorose, come la Camomilla, il Meliloto, e simili, perdono in tal guisa tutto il loro principio volatile, e più attivo; onde sarà sempre migliore metodo in tali casi porre negli empiastri le polveri dell'erbe suddette.

Si cuocono senz'acqua sotto le ceneri calde, o nel forno le radici bulbose, e molte frutte, e radici, che più dell'altre sono abbondanti di fugo, il quale in tal caso impedisce ch'esse

si

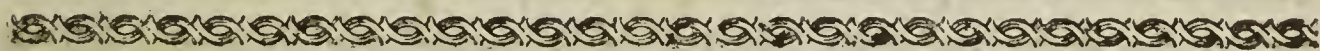
si brucino, come accaderebbe in quelle sostanze, che poco ne contenessero, e questa cozione è necessaria affinchè il loro sugo si combini colla parte carnosa, e mucellagginosa, e così resti unito alla polpa, mentre altrimenti operando dopo che le polpe preparate senza tal cozione sono state un poco in riposo, il detto sugo tosto si separa, e sono le dette polpe sempre meno mucillagginose delle altre. Quindi è specialmente, che debbono cuocersi nell' acqua quei frutti, colla polpa de' quali si vogliono fare le conserve, o conditi. Deesi però avvertire che nel fine di queste decozioni vi resti poco liquore, il quale poi dee unirsi alla polpa nel passarla per lo staccio.

Quelle radici bulbose, che si cuocono in forno, o sotto le ceneri calde, bisogna dopo che sono cotte, nettarle dalla cenere, e dalle prime loro scaglie che si fossero bruciate, e pestare il restante nel mortajo di pietra, conforme si è detto. La stessa diligenza farà necessaria ancora per quelle frutte, o radici, che in simil guisa fossero state cotte.

La polpa della Cassia, che frequentemente si usa nella Medicina, porta ancora il nome di Fior di Cassia, ovvero Cassia tratta; e dee prepararsi di mano in mano quando evvi il bisogno; poichè non può conservarsi in buono stato più di un giorno in tempo di estate, e due, o tre in tempo d' inverno. La polpa de' Tamarindi all' opposto può conservarsi per lungo tempo senza corrompersi, e solamente si riscalda, lo che procede da una grandissima quantità di sale essenziale, che contiene, il quale visibilmente comparisce sotto la forma di piccoli cristalli nella polpa riscaldata. Fa notare il Sig. Baumè ne' suoi Elementi di Farmacia, come essendo questo sale poco dissolubile nell' acqua, esso resta deposto al fondo del vaso sotto la forma di una polvere salina in quelle bevande solutive  
nel-



nelle quali ha luogo la polpa di Tamarindi unitamente al Sale di Seignette, o Sal Vegetabile, lo che ha fatto erroneamente pensare ad alcuni, che detta polvere salina fosse il cremor di tartaro, che ha luogo nella composizione de' suddetti sali artificiali, credendo che l'acido de' Tamarindi potesse avere la proprietà di scomporre i medesimi.



## C A P I T O L O XXVI

### *Del modo di trarre i fughi aquosi dei Vegetabili*

**D**Alla terra, e dall'aria attraggono le piante molta quantità di umore, il quale elaborato poi negli organi delle medesime serve al loro accrescimento, e combinato con gli altri principj in infinite, e diverse maniere produce in esse dei fughi diversi, e sommamente composti, che nello stesso tempo contengono del sale, dell'olio, degli estratti, o saponi naturali, delle Gomme, e delle Resine con proporzioni infinitamente variate.

I fughi aquosi, di cui si tratta al presente, sono quelli ne' quali sopra ogni altro predomina il principio aquoso, così detti a distinzione dei fughi oliosi, e di altri diversi, che similmente dalle piante possono cavarli.

Si traggono i fughi per mezzo delle incisioni fatte sulle piante, ma l'ordinario metodo per estrarre specialmente i fughi aquosi è l'espressione; che perciò a tale effetto si prendono le piante colte di fresco, si nettano dall'erbe diverse, che vi fossero mescolate, si lavano, se sono imbrattate di terra,

o altra immondezza, si lasciano scolare, e dipoi si tagliano grossolanamente in più parti. In tale stato allora entro un mortajo di pietra schiacciansi tanto che basti con pestello di legno, e racchiuse poi entro un sacchetto di tela si spremono sotto allo strettojo. In tal guisa, siccome per sua natura i fluidi non sono compressibili, esce a poco a poco il sugo portando seco sempre unita una porzione del parenchyma più tenero della pianta, o sia della sostanza fibrosa della medesima, la quale intorbida il sugo, e gli comunica un colore, che è particolare in ciascuna pianta. Volendo trarre il sugo da quell' erbe, o scorze, o radici, che sono delle altre più legnose, e meno abbondanti di sugo, fa d' uopo aggiungere un poca d' acqua alle medesime nel tempo che si pestano. Tali sono per esempio l' Eufrasia, il Thimo, la Salvia, la Centaurea minore, e simili.

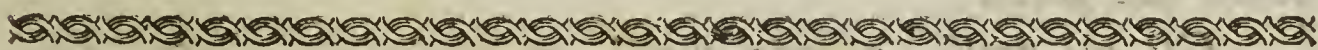
Vi sono ancora altre piante, le quali ancorchè sieno molto sugose, nulladimeno essendo il loro sugo molto vischioso, o mucellagginoso, intasa il panno, per cui dee passare, e difficilmente esce fuori, onde a queste tali erbe è parimente necessario aggiugner dell' acqua mentre si pestano, e lasciarle poi in macerazione per qualche ora avanti di spremerle; tali sono la Borrana, la Buglossa, la Cicorea, e simili altre, le quali però quando sono tenere non sono tanto mucillagginose, ed in tale stato mandano fuori il loro sugo senza alcuna aggiunzione d' acqua.

Debbono similmente umettarsi coll' acqua quelle piante aromatiche, che hanno il sugo loro mucillagginoso, ma non debbono però lasciarsi macerare, e spremer si debbono subito dopo averle pestate; poichè tenendole a macerare soffrirebbero qualche moto intestino di fermentazione, per cui farebbono dissipati i loro volatili principj, ne' quali specialmente risiede



qualche spazio di tempo, affinchè venga promossa l' estrazione dei suddetti sughi mucillagginosi, che perciò a tale effetto s' infondono per una notte le sostanze predette in sufficiente quantità d' acqua comune, potendosene prendere circa tre libbre per ogni libbra di radici, e circa libbre sei per ogni libbra di semi; si pone il tutto dipoi sul fuoco, e si mantiene l' acqua calda senza che ella levi bollore per ore dodici in circa, agitando spesso il liquore con un legno, e visto che sia uscita la mucillaggine grossa a galla, si mette il tutto in un torcifeccio di panno ferrato, e stringendolo con due bastoni, e con altro percuotendolo, se il bisogno lo richiede, si cola, e sprema la mucillaggine in altro vaso sottoposto.

Bisogna eccettuare dalla regola suddetta i semi di Psillio, i quali debbono infondersi nell' acqua fredda soltanto, e lasciarveli stare per ore ventiquattro dimenando più volte il tutto con spatola di legno tanto che ingrossi la mucillaggine, e finalmente spremersi, come di sopra si è detto.



## C A P I T O L O XXIX.

*Del modo di trarre gli Olj grassi dai Vegetabili  
per mezzo dell' espressione*

**C**Ol nome d' olj s' intendono quei sughi untuosi, ed infiammabili, che sfuggono l' unione dell' acqua, e di tutti i liquori aquosi, ed i quali con diversi artifizj si traggono dalle sostanze vegetabili.

Sono gli olj composti di molto acido, e molto flogisto, o sia principio infiammabile.

Chia-

Chiamansi olj grassi, o dolci quelli che ordinariamente si cavano dai Vegetabili per mezzo dell' espressione per distinguerli dagli Olj essenziali, che ordinariamente, e per la maggior parte si estraggono per mezzo della distillazione, e dai quali differiscono per più, e diverse proprietà.

Vero si è però, che da alcuni semi delle piante dette ombrellifere, come l' Anici, il Finocchio, il Comino, e simili, si cava con la sola espressione un' olio grasso misto con una grandissima quantità d' olio essenziale, il quale può separarsi per mezzo della distillazione. E similmente da molte scorze di frutti, come sono quelle di Cedro, di Arancio, di Limone, e simili, le quali contengono una grandissima quantità d' olio essenziale, può questo essersi dalle medesime colla sola espressione usando certe particolari diligenze, e simili olj essenziali preparati in tal guisa sono un po' meno fluidi degli altri stillati, e si conservano menò per cagione d' una piccola quantità di mucillaggine, che contengono, ma hanno però un' odore più grato.

Gli olj grassi, o sono fluidi, o densi; non possono sublimarsi, e divenir volatili per mezzo del calore senza alterarsi, e scomporsi, come nè pure s' infiammano fin tanto che sono soli, e freddi.

Gli olj fluidi di questa classe sono l' olio d' ulive, di Mandorle, di Noci, dei semi di lino, di Sefamo, e simili: i densi, o solidi sono il Butirro di Cacao, l' Olio denso di Noce moscada, e simili, i quali nelle loro proprietà si uniformano ai grassi degli animali.

La preparazione necessaria per i frutti, o semi, da cui si traggono gli olj fluidi, consiste nel purgare i medesimi all' esterno da tutto ciò che può impedire l' estrazione dell' olio,  
o che



## C A P I T O L O XXVII.

*Della maniera di preparare le Fecole dei Vegetabili.*

**L**A feccia, o posatura, che depongono al fondo del vaso i sughi aquosi spremuti dalle piante, chiamasi comunemente dai Medici, e dalli Speciali col nome di Fecola, la quale altro non è se non la sostanza più tenera, e carnosà del Vegetabile, ridotta in polvere, e passata insieme col sugo nel tempo della espressione.

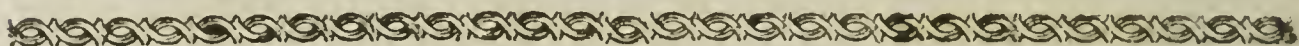
Tre sole può dirsi, che sian le Fecole usate in Medicina, e sono quella delle radici d' Aro, quella delle radici di Ghiaggiuolo, e di Brionia, se pur non si volesse mettere in questo numero ancora l' Amido comune ricavato dal Grano, o altre Biade, che può dirsi esser parimente una specie di Fecola.

La preparazione dell' Amido è molto diversa da quella delle altre Fecole, che si ricavano dalle suddette radici, e non sembra possa aver luogo in queste Istituzioni, poichè in primo luogo apparterrebbe piuttosto alla Chimica, che a questa parte di Farmacia, e secondariamente non si costuma presso di noi farsi dagli Speciali, i quali se ne provvedono in altri luoghi, ove sono gli artefici, che lo preparano in gran quantità.

Per estrarre le Fecole dalle suddette radici, si debbono eleggere queste le più carnose, e raccolte di fresco; si puliscono dalla scorza esteriore, si grattugiano, e si pestano, spremendone il sugo, come si è detto nell' antecedente capitolo. Il sugo poi spremuto, il quale è torbido, biancastro, e come lattiginoso, si lascia in riposo per lo spazio di ventiquattr' ore tan-

to che abbia deposto al fondo del vaso tutta la feccia; si decanta allora in un altro vaso lentamente il liquore chiarito, e la posatura bianca che è in fondo si fa seccare, di poi si polverizza, e si custodisce in vasi di vetro ben turati.

Costumano alcuni di stemperare con acqua comune la materia restata dopo la prima espressione del sugo, tornano a spremerla per la seconda volta, e così ne ricavano un'altra porzione non piccola di fecola, la quale però non è così bianca, come la prima, nè può essere tanto efficace per essere spogliata d'ogni principio estrattivo per mezzo dell'acqua.



## C A P I T O L O XXVIII.

### *Del modo di trarre le Mucillaggini dai Vegetabili*

**D**Escrivasi comunemente in Medicina col semplice nome di mucillaggine il sugo viscoso di molte piante, o parti delle medesime estratto con artificio per mezzo della digestione, o macerazione nell'acqua comune.

Le sostanze, da cui più ordinariamente si traggono le mucillaggini sono i semi di Psillio, di Fien-greco, di Cotogne, di Malva, di Altea, e le radici ancora di queste due ultime erbe, e della Branc'orsina.

Volendo pertanto estrarre dalle suddette sostanze la mucillaggine, rispetto ai semi non vi bisogna alcuna precedente preparazione, ma le radici debbono prima incidersi minutamente con le forbici.

E' necessaria la digestione, o macerazione continuata per  
qual-



la loro efficacia, lo che non succede nelle piante, che sono prive di odore, e che perciò possono tenersi in macerazione da un giorno all'altro.

Nello stesso modo si opera quando vuol cavarfi il sugo dalle radici vischiose, come quelle di *Enula Campana*, di *Consolida*, e simili, le quali si debbono avanti grattugiare affinchè più facilmente si pestino, e fannosi dipoi macerare, come si è detto dell' erbe mucillagginose.

Vi sono poi moltissimi Vegetabili, che hanno il loro sugo a bastanza aquoso, onde questi non richiedono aggiunzione alcuna d'umido nel tempo che si pestano. Tali sono il *Cerfoglio*, la *Lattuga*, la *Porcellana*, il *Trifoglio acetoso*, il *Crescione*, la *Coclearia*, la *Beccabunga*, l' *Ortica*, e la maggior parte de' frutti, fra i quali è da avvertirsi, che fa d'uopo prima levar la scorza a quelli, che l'hanno troppo grossa, o che l'hanno ripiena d'olio essenziale, il quale renderebbe insoffribili i loro sughi, come sono i *Cedri*, gli *Arancj* ec., e purgare dai raspi quei che ne hanno bisogno, come l' *Uva Spina*, il *Ribes*, e simili.

Si levano i noccioli, e lasciasi la scorza alle *Ciriege*, alle *Sufine*, alle *Pesche*, alle *Albicocche*, e simili frutti; poichè il loro maggior odore risiede in questa parte, e serve ad aromatizzare i loro sughi senz'apportare impedimento alcuno all'estrazione de' medesimi.

Dopo avere così preparati i frutti, come si è detto, si schiacciano colle mani, e se sono frutti acidi si tengono dopo in macerazione in luogo fresco per un giorno, o due, mentre all'opposto basta soltanto qualche ora per i frutti Zuccherini, come sono le *Pesche*, le *Albicocche*, il sugo de' quali è molto facile a corrompersi. Si spremono dipoi allo stret-

tojo, nel qual tempo costumano alcuni di aggiungervi, e frammischiarvi della paglia minuzzata grossolanamente, ed avanti ben lavata per tener così diviso il mucillagginoso parenchyma dei detti frutti, il quale potrebbe altrimenti essere di grande ostacolo alla estrazione del sugo.

Alcuni frutti più duri, come le Cotogne, le Mele, ed alcune Pere se avanti di pestarle si grattugiano, come delle radici si è detto, rendono molto maggior quantità di sugo.

Quei sughi di frutti, che si vogliono conservare, è ben fatto estrargli dai frutti colti avanti la loro perfetta maturità, poichè in tale stato hanno il sugo meno mucillagginoso, e meno disposto a fermentare, o corrompersi, e per tal fine ancora bisogna avanti separar dai medesimi le loro semenze, le quali per cagione parimente della mucillaggine, che contengono potrebbero molto contribuire a tale imperfezione, ed opporsi alla depurazione dei sughi predetti.

Questo è quanto può dirsi in generale su le diverse maniere di trarre dai Vegetabili i sughi aquosi; manca adesso l'additare le maniere di chiarirgli, o depurarli, poichè essendo mischiati ancora colle loro fecce non sono nè chiari, nè trasparenti, come debbono necessariamente essere per l'uso della Medicina, ma di questo parleremo in altro capitolo più sotto.

Per conservare più a lungo i sughi è cosa necessaria dopo avergli fatti chiarire perfettamente, e depurati, conforme si dirà, riporre i medesimi in fiaschi di vetro, mettendovi sopra un dito, o due d'olio d'ulive buono, e poi turandoli esattamente con sughero custodirgli in luogo fresco.



o che ne può alterare la perfezione, dipoi pestargli in mortaj di pietra con pestello di legno, oppur macinargli, come per l'ulive costumasi, fintanto che sieno ridotti quasi in pasta, e finalmente spremergli allo strettojo dopo avergli racchiusi in un panno lino forte, o altra simil cosa, che trattenere gli possa, affinchè esca solamente quel che è fluido, e resti nello strettojo il parenchyma solido, o siano le fibre schiacciate dei medesimi.

Alcuni semi, o frutti, che più difficilmente mandano fuori il loro olio, hanno bisogno d'essere avanti un poco riscaldati, o bagnati con acqua calda, come specialmente si pratica per l'ulive, a fine di estrarre più facilmente, ed in maggior quantità l'olio dai detti vegetabili.

Non è lodevole però un tal' uso, quantunque praticato da molti, nell'espressione dell'olio di Mandorle dolci, che servir dee per l'uso interno nella Medicina; poichè tali preparazioni alterano notabilmente l'olio suddetto, e lo dispongono a divenir rancido prestamente. Il miglior metodo per estrarre l'olio dalle Mandorle dolci per l'uso predetto consiste nello scerere questi frutti più freschi che sia possibile, fregargli con un panno nuovo, e rozzo per nettargli da quella polvere, che hanno nella superficie della loro scorza, pestargli dipoi, e spremergli come si è detto.

Costumano alcuni di mondare con acqua calda le Mandorle dalla loro scorza, e poi farle asciugare per avere un'olio più chiaro; ma per vero dire la piccola tintura, che può comunicare all'olio la scorza delle mandorle non può tanto alterare il medesimo, quanto il calore, che convien far loro soffrire per levar la scorza suddetta.

Gli olj grassi, che sono tratti di fresco, sono sempre un

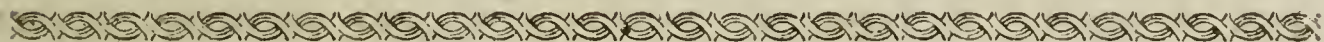
poco torbidi per cagione d'una porzione di mucillaggine che hanno seco loro portata fuori nel tempo della espressione, ma pochi giorni dopo questa si separa, e cade al fondo del vaso, onde sempre più diventano chiari, e trasparenti gli olj a proporzione che invecchiano.

Tutti gli olj grassi, o dolci cavati per espressione soffrono a lunghezza di tempo diverse alterazioni, perdono molto della loro dolcezza, e contraggono un'acrimonia, ed un odore acutissimo, dicendosi allora in tale stato rancidi. Questo cangiamento è prodotto da una specie di fermentazione intestina, che in loro si risveglia, e la quale cagiona degli effetti quasi simili a quelli che in essi produce l'azione del fuoco. E' cosa certa, che l'acido combinato intimamente cogli altri principj negli olj suddetti, ed il quale in niun modo si manifesta quando essi sono freschi, sviluppati sempre più a misura che invecchiano, nell'istesso modo che allora quando si espongono al fuoco, e questa è la ragione per cui in ambedue i detti casi divengono gli olj rancidi, ed acrimoniosi. Fa notare il Sig. Baumè ne suoi Elementi di Farmacia, che in generale quegli olj, che più facilmente degli altri si congelano, come è l'olio di ulive, si conservano in buono stato senza irrancidirsi per molto più lungo tempo, che la maggior parte degli altri olj, che si mantengono sempre fluidi.

Per estrarre finalmente dai vegetabili gli olj, che per natura loro sono densi o solidi, come il Butirro di Cacao, l'Olio di Noce moscada, e di Coccole di Alloro, ed altri simili, vi bisogna diversa preparazione ad oggetto di render fluidi i detti olj affinchè possano escire nella espressione. Per tal fine adunque dopo aver purgati, e pestati i detti frutti, o semi si fanno bollire nell'acqua per qualche tempo, o in altro



modo si riscaldano, e dipoi gagliardamente si spremono mentre sono ancor caldi usando strumenti similmente riscaldati, e così raccogliesi l'olio, che n' esce, il quale se per mezzo della decozione si è separato, sta a galla nella superficie dell' acqua.



## C A P I T O L O   X X X .

*Del modo di preparare i grassi, o sugne degli Animali.*

I grassi degli animali, generalmente parlando, hanno tutti i caratteri degli olj grassi dei Vegetabili, e sembra che sieno i medesimi una sostanza niente animalizzata; poichè per mezzo dell'analisi chimica si estrarono da essa gli stessi principj dei suddetti olj de' Vegetabili.

Costumano alcuni di lavare le sugne degli animali tanto che sieno ben nette dal sangue, e da ogni altra cosa, le asciugano dipoi, e le ripongono in luoghi asciutti rinvoltte in foglie d' alloro secche dentro vasi di terra invetriati, e ben turati.

Il metodo più ordinario è quello di prendere la sugna, separarla dalla membrana adiposa, che l' è intorno, tritarla in minuti pezzi, e lavarla più volte con acqua pura per nettarla dal sangue finchè l' acqua esca chiara. Posta allora in un vaso, ove sia una piccola quantità d' acqua comune si fa struggere a un moderato, e lento calore, lasciandovela stare fin tanto che sia strutta interamente, e che il liquore di bianco, e lattiginoso che è sul principio sia divenuto perfettamente chiaro, e trasparente. Assicurandosi poi che sia svaporata tutta

L'umidità con gettar sul fuoco alcune gocce del liquore, che in tal caso non scoppietta in modo alcuno, si leva il vaso dal fuoco, e si cola il grasso per un panno con gagliarda espressione dentro a vasi di majolica, o terra invetriata, che sieno nuovi, e ben puliti, ne' quali dee conservarsi in luogo asciutto, e non troppo caldo. Questo è il metodo più comune di preparare il grasso, o sugna di porco, che può praticarsi ancora per tutti gli altri grassi degli animali.

Alcuni fanno struggere i grassi al calor del Bagno-Maria, ma aggiungendo, come si è detto, un poca d'acqua nel vaso stesso, ove si struggono, può equivalere al Bagno suddetto, e ciò ad oggetto che la sugna nello star sopra al fuoco non si arrostitisca nel fondo del vaso.

I grassi degli animali divengono per la maggior parte rancidi più presto degli olj grassi dei vegetabili, sviluppandosi più facilmente il loro acido, ed in generale non si conservano più di un anno, o due senza tal difetto.

Non tutti i grassi hanno la stessa consistenza; poichè alcuni, come quello di Montone, ne hanno molta; quelli dei pesci all'opposto si mantengono quasi sempre fluidi; quello di Vipera non si condensa se non in parte, le quali diversità probabilmente dipendono dalle varie proporzioni dei loro principj, o dalla maniera con la quale sono essi insieme combinati. Se non vi fossero de' simili esempj nella maggior parte degli olj grassi, e fluidi dei Vegetabili, si crederebbe, che il grasso di Vipera, che solo in parte si condensa, fosse sotto due stati diversi, benchè essenzialmente sia lo stesso.





## C A P I T O L O XXXI.

### *Delle Infusioni, e Decozioni*

**Q**uantunque il separare diverse sostanze da un solo corpo naturale senza meccanici ajuti sia una operazione, che per mezzo della Chimica hanno specialmente gli Uomini appresa, e perfezionata, nulladimeno fino dagli antichi tempi, quando era soltanto in uso la sola Farmacia detta Galenica, si costumò estrarre dai semplici Medicamenti di soda consistenza i principj loro più dissolubili, e più delicati con infondere i medesimi, e cuocerli in qualche liquore appropriato, esprimendo con diversi nomi una tale operazione, e specialmente con quelli di Digestione, Macerazione, Infusione, e Decozione.

Intendesi comunemente per Infusione quando si tiene per un certo tempo immersa una sostanza solida in un liquore freddo, ovvero moderatamente riscaldato, per estrarre dalla medesima i principj più delicati, e volatili, o per disporla ad altra susseguente operazione. Si confonde da alcuni con la Digestione, se non che sembra che assegnino per questa maggior lunghezza di tempo per eseguirla, e vien distinta dalla macerazione, per la quale dicono non doverli applicare alcun' esterno calore; ma il vero si è che poco fra loro differiscono queste operazioni, e qualche volta reciprocamente intendesi l'una col nome dell'altra.

E' stata però sempre distinta con notabile differenza l'infusione dalla decozione; poichè con questa si estraggono tutti i principi estrattivi, e dissolubili di quelle sostanze, che ne con-  
ten-

tengono ; quella ordinariamente si fa in vasi turati , e coll' ajuto al più di un temperato calore ; questa all' opposto si eseguisce in vasi aperti con bollitura più , e meno continuata .

Siccome tanto le infusioni , che le decozioni possono variare infinitamente secondo le diverse sostanze da cuocersi , e secondo il diverso fine , a cui sono destinate , non si possono in questo luogo prescrivere tutte le regole particolari da osservarsi , onde tralasciando specialmente di parlare di quelle infusioni preparatorie ad altre operazioni , che portano più spesso il nome di digestione , o macerazione , e le quali potranno altrove considerarsi ai suoi proprj luoghi , ci restringeremo adesso ad esporre quanto in generale può dirsi sulle infusioni , e decozioni destinate a preparar dei liquori impregnati dei principj , e della virtù di quelle sostanze , che s' infondono , o si cuocono .

I liquori , che particolarmente si adoprano per le infusioni sono l' Acqua , il Vino , l' Aceto , lo Spirito di Vino , gli olj diversi , e questi fa d' uopo , che sieno appropriati alle materie da infondersi , ed al fine , cui sono destinate . S' infondono nell' acqua , e nei sughi aquosi quelle materie , che abbondano di principj salini , gommosi , e saponacei , qualora le infusioni si hanno da usare subito , o poco dopo preparate . Nello Spirito di vino s' infondono quelle sostanze , il principio più attivo delle quali , e che si cerca d' estrarre , è la resina ; negli olj le materie oliose , e zulfuree . Quelle infusioni poi che per lungo tempo si vogliono conservare si fanno per lo più col vino , o coll' aceto infondendovi materie quasi di tutti i generi , essendo questi liquori per così dire di una mezzana natura , per cui possono essere adattati ad estrarre più e diversi principj .

Per le decozioni poi non sono in conto alcuno adattati i  
li-



liquori spiritosi, ma soltanto s'impiega per queste generalmente l'acqua, i fughi aquosi, e qualche volta gli olj.

Le materie da infonderfi, o cuocersi sono tutti i Vegetabili, e gli Animali, o le loro parti, e talvolta ancora qualche minerale, come in ispecie l'Antimonio, ed il Mercurio.

Quelle sostanze, che meritano la semplice infusione, sono tutte quelle aromatiche, e delicate, come sono i Fiori di ogni genere, l'erbe dette capillari, la Querciuola, lo Scordeo, e simili erbe, lo Zafferano, e tutte quelle in somma, che contengono dei principj volatili, come sono ancora tutte le piante antiscorbutiche, le quali non debbono in conto alcuno farsi bollire.

Sono adattate poi alle decozioni tutte le sostanze dure, e legnose, e che non contengono se non poco, o punto di principj spiritosi, e volatili, come sono la maggior parte dei legni, delle scorze, molte radici, le carni di moltissimi Animali, e quasi tutte le ossa dei medesimi.

Se le materie da infonderfi, o cuocersi sono dure, e grosse, fa mestiero prima minuzzarle, e tritarle, come si conviene alla natura loro, e separarne la polvere, la quale potrebbe render torbida l'infusione.

Il metodo più usato per fare le infusioni è quello, che praticasi comunemente per l'erba Thè, il quale consiste nel versare l'acqua bollente su le materie già preparate, coprire subito dopo il vaso, ed aspettare a colare il liquore quando è del tutto raffreddato, ovvero se dee usarsi subito, basta colarlo quando è al segno di potersi bere.

Debbono essere simili infusioni leggiere, chiare, e trasparenti, e poco cariche dei principj estrattivi, o saponacei delle sostanze infuse, e debbono insieme contenere tutti i principj

volatili delle medesime, onde a questo fine ancora quando si colano le infusioni non si debbono spremere le materie infuse, affinchè non passi una porzione del parenchyma più tenero delle medesime, che intorbiderebbe il liquore, e lo renderebbe disgustoso senza poterlo rendere più efficace.

In generale le sostanze da cuocersi, poche eccettuate delle più dure, non si debbon far bollire per lungo tempo; imperciocchè quei principj, che rilasciano, specialmente i Vegetabili, per mezzo dell' infusione, o di una leggiera decozione sono più efficaci, e molto diversi da quelli, che si ottengono per mezzo di una lunga bollitura. Nel primo caso s' impregna il liquore delle sole parti saline, ed estrattive le più delicate; nel secondo si estraggono delle parti sommamente viscosose, e mucillagginose, dividendosi ancora sempre più il parenchyma dei Vegetabili, il quale colla lunga bollitura si dissolve in qualche maniera nel liquore, e combinandosi poi questi ultimi principj mediante l'azione del fuoco, ed il moto del bollore in nuova, e singolar maniera con gli altri principj, che si erano da prima separati, ne resta finalmente distrutta l'attività di questi. Per tal ragione vien raccomandato che si facciano talvolta bollir molto le sostanze acri, e pungenti per toglier loro una parte della troppo grande attività, come in fatti si fa che la decozione di Cplouintida fatta bollire per lungo tempo è meno purgativa della di lei semplice infusione.

Lo stesso accade nel Rabarbaro, e nella Sena, delle quali cose la semplice infusione è molto più purgativa, e meno disgustosa della decozione.

Similmente i Mirabolani, che per un sol momento siano fatti bollire rendono il liquore lassativo, mentre all' opposto il medesimo è astringente, se la bollitura è stata continuata

per



per lungo tempo, dipendendo un tale effetto dalle parti terrestri, che in certa maniera sonosi stemperate nella decozione.

Le radici di Logorizia per mezzo della semplice infusione fredda, o almeno poco calda fanno una bevanda di un sapore dolce zuccherino piacevole senza principio alcuno d'amarrezza, ma allorchè si fanno bollire danno una decozione acre, ed amara, soprattutto quando le dette radici sono un poco invecchiate.

Sopra ogni altra cosa è notabile ciò che asserisce il Sig. Baumè ne' suoi Elementi di Farmacia rispetto alla infusione delle scorze di Chinchina. Dice pertanto questo esperto Chimico, da cui son prese per la maggior parte le dottrine sparse in queste nostre Istituzioni, che quantunque la scorza della Chinchina per esser priva d'ogni odore, e di qualunque volatile principio sembri che possa bollirsi nell'acqua senza alcuno inconveniente, nulladimeno l'infusione di essa fatta a freddo nell'acqua pura contiene realmente dei principj di questa scorza in maggior quantità, che le decozioni della medesima fatte con lunga bollitura. Assegna il medesimo la ragione di quest'effetto dicendo, che l'acqua estrae da questa sostanza non solamente i principj, de' quali essa è il vero dissolvente, come sono le materie gommose, ed estrattive, o saponacee, ma ancora una considerabil quantità di sostanza resinosa, la quale resta benissimo disciolta mediante l'altri principj nell'acqua fin tanto che questa non soffra calore alcuno, onde per poco che facciasi bollire detta infusione, il liquore divien torbido, e la resina si scompone, e cade al fondo del vaso, restando così separata dall'infusione. Da tutto questo ne deduce, che debbano esser più efficaci le infusioni della Chinchina fatte a freddo, che le decozioni della medesima fatte

con bollitura, e a tale effetto propone che sopra un' oncia di Chinchina si versino due libbre, e mezza in circa di acqua pura entro un vaso di vetro, e questo si tenga ben turato in luogo fresco per due giorni procurando di agitare il liquore più volte il giorno. Passato questo tempo si feltri il liquore per carta grigia, o fugante. Nel caso poi, che non possa aspettarsi per sì lungo tempo, e sia necessario aver prontamente una simile infusione, propone, che per un sol momento si faccia bollire la Chinchina in una dose d' acqua un poco maggiore di quella, che dee restare in fine, potendo esser sicuri in tal guisa, che l' acqua sia impregnata di tutti i principj di questa scorza, e che non siasi scomposta se non poco, o punto, la resina della medesima.

Tutte le infusioni fatte nel vino per l' uso interno debbono prepararsi a freddo in vasi ben turati; poichè qualunque calore potrebbe fare esalare il principio spiritoso del vino, e disordinare notabilmente tutti gli altri, disponendogli alla fermentazione acetosa senza promuovere in conto alcuno la maggiore estrazione de' principj delle materie infuse. Vero si è però che simili infusioni a freddo richiedono la continuazione di sette, o otto giorni; per lo che qualora vi fosse il bisogno di aver sollecitamente una simile infusione, converrebbe ricorrere ad un calor temperato del Bagno-Maria.

Non debbono infonderli nel Vino i Vegetabili freschi se non in quei casi, che si debba far uso di simili infusioni subito dopo preparate, poichè a lungo non si potrebbero conservare in buono stato.

Il grado di calore necessario per le decozioni non può generalmente limitarsi, come neppure la necessaria continuazione del tempo, in cui debbono stare al fuoco; imperciocchè l'

una



una e l'altra cosa dee proporzionarsi alla durezza delle sostanze da cuocersi, alla sottigliezza, e volatilità dei loro principj, ed al fine, cui sono destinate le decozioni.

Per regolare i gradi diversi di calore si usano comunemente i diversi bagni di rena, di cenere, ed il Bagno-Maria, che fra tutti è il più conveniente, ed il quale fin dagli antichi fu praticato, e descritto con altro nome ancora di vaso doppio. Il fuoco poi vuol' essere di carboni, o brace ben accesa, e se è di fiamma, sia questa di legni secchi, che non facciano fumo, essendo cosa molto facile, che dal fumo contraggano le decozioni cattivo odore, e sapore.

In quanto ai vasi adattati sì per le infusioni, che per le decozioni fa d'uopo in primo luogo osservare quelle cautele, che sul principio di queste nostre Istituzioni si sono accennate, ed in specie nel fuggire l'uso dei vasi di metallo per quelle decozioni di sostanze acide, onde è che i vasi più convenienti a tale oggetto sono i vasi di majolica, di terra invetriata, e di vetro. Per le infusioni è d'uopo che siano i vasi di bocca stretta per potersi facilmente turare, lo che non è tanto necessario per le lunghe decozioni, e qualora si debbano queste fare in vasi coperti, bisogna sempre avvertire di lasciare un voto nel vaso proporzionato alla espansione, di cui è capace il liquore, ed alla forza dei suoi principj, ovvero quando il vaso è turato permettere l'esito ad una parte del vapore per mezzo di qualche buco nel coperchio, o sia nella parte superiore del vaso.

E' cosa necessaria ancora per le decozioni il dimenare di quando in quando le materie, che si cuocono per facilitare l'estrazione dei loro principj, e per impedire che le medesime non si attacchino al fondo del vaso, e comunichino per que-

sto mezzo al liquore un odore empireumatico, che potrebbe renderlo affatto disgustoso, ed alterarne notabilmente le qualità.

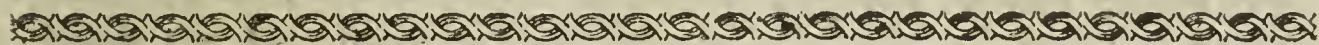
La quantità pure dell' umido necessario per le decozioni dee proporzionarsi alla durezza delle materie da cuocersi, ed alla quantità dei principj dissolubili, che contengono, come ancora all' effetto, che debbono produrre le decozioni. Quindi è che per ogni libbra di Corno di Cervo, o di Avorio, e simili materie vi bisogneranno fino a libbre trenta d' umido, e sole libbre otto in circa di questo saranno sufficienti per ogni libbra di certi legni, come Vischio quercino, e simili. Per altre sostanze molto asciutte, di esteso volume, ed abbondanti di parti dissolubili, come le foglie di Sena, i fiori delle Rose rosse, e simili, quantunque non debbano star sul fuoco che a momenti, nulladimeno avranno bisogno per ogni libbra del loro peso di circa libbre dodici d' umido. Per ogni libbra di altre piante non tanto abbondanti di principj dissolubili, come per esempio la Bettonica, la Sabina, la Verbena, saranno sufficienti circa libbre sei di liquore, e sole libbre quattro finalmente per le piante, che di natura loro sono molto umide, come l' Endivia, la Borrana, e simili.

Alcune volte le sostanze da infondersi, o cuocersi s' involgono, e racchiudono in un sacchetto di panno, o tela da tenersi sospeso nel liquore, come specialmente si pratica per l' Antimonio, ed il Mercurio; Ma se mai tali sostanze fossero disposte a gonfiarsi allorchè sentono l' umidità, bisogna in tal caso avvertire di lasciar nel sacchetto uno spazio vuoto, che sia capace di tale espansione; poichè trascurando una tal cautela, e restando per conseguenza le materie troppo strette dentro il panno, non si darebbe luogo al liquore di penetrarle quanto saria necessario. La diligenza predetta di chiudere den-



tro un panno la materia da infondersi, e tenerla sospesa nel liquore è somminamente necessaria nelle decozioni di Coloquintida, che talvolta sono ordinate per uso de' Clisteri; poichè qualunque piccolo frammento, che restasse nella decozione di questa sostanza, farebbe molto pericoloso essendo introdotto nell'intestina. Similmente praticasi un tal metodo in quelle sostanze, le quali essendo di loro natura dissolubili eccessivamente, potrebbero, altrimenti operando, caricare soverchiamente i liquori della loro sostanza, e rendergli torbidi, nauseanti, e forse troppo attivi. Di tal genere farebbe il Zafferano, e le sostanze di simil natura.

Finite che sono le decozioni, e colate in quella maniera, che a loro conviene, bisogna per qualche spazio di tempo lasciarle in riposo, affinchè si chiariscano con deporre al fondo del vaso le loro fecce, le quali debbono separarsi, ed alcune hanno bisogno ancora d'esser chiarite con le chiare d'uovo, conforme si dirà nel seguente capitolo.



## C A P I T O L O XXXII.

*Delle diverse maniere di chiarire, e depurare i medicamenti semplici*

**N**on solo hanno bisogno le cose medicinali di essere purgate all'esterno da qualunque immondezza, o materia eterogenea, e dalle loro parti inutili, ma non poche ancora ve ne sono, che avendo nella interna loro sostanza simili materie eterogenee, o inutili principj, è d'uopo che ancora da questi siano purgate, lo che si eseguisce in molte, e diverse maniere  
se-

secondo la natura delle cose, e intendesi comunemente col generico nome di depurazione.

Sono molti, e diversi gli strumenti, che servono a questa operazione, come l'aria, il fuoco, l'acqua, la terra, i vasi, ed i colatoj diversi, e molti sono i mezzi, e gli artifizj, che si praticano a tale oggetto, molti dei quali comunemente si riferiscono alle operazioni spettanti alla Chimica, e di questi parleremo a suo luogo, facendo adesso soltanto menzione di quelli, che sono stati sempre compresi nella presente parte della Farmacia.

Non può negarsi però che il maggiore ajuto per depurare le sostanze medicinali si ritrae dal colare, o feltrare le medesime, onde farà bene prima d'ogni altra cosa descrivere i diversi strumenti, che a tale effetto s'impiegano proporzionati alla consistenza, e densità dei liquori.

Si colano per gli staccj di crino, o altre tele ugualmente rade le materie più dense, e meno fluide dell'altre, come sono molte resine strutte, come la Trementina, la Storace liquida, la Pece greca, e simili, molti grassi, ed olj densi, e molti sughi sommamente viscosi.

Gli altri sughi aquosi più fluidi, come ancora le ordinarie infusioni, e decozioni, e simili liquori, gli olj fluidi più sottili, si passano a traverso di varie tele di lino più, e meno fitte, ovvero per stamigne tese sopra un telajetto destinato a tal' uso.

I Giulebbi, e gli Sciroppi, e simili soluzioni, o liquori, purchè sieno stemperati in sufficiente quantità di umido, si colano per meglio chiarirli per un feltro, o altro panno lano dei più fitti avvertendo di colargli, specialmente i Giulebbi, e gli Sciroppi, mentre sono ancor caldi, poichè freddi non potrebbero  
bero



bero passare. Un altro metodo ancora si pratica per i liquori di questo genere, ed è quello di colargli per altre tele fitte, e cucite in forma di un cono rovesciato da tenersi sospeso in aria, che portano volgarmente il nome di Cappuccio, o Manica d' Ippocrate.

Dal colare i liquori, come si è detto per un feltro, n' è venuto il termine di feltrare, che più specialmente viene applicato alla particolar maniera di colare i liquori più sottili, e spiritosi con fargli passare a traverso dei pori di qualche corpo in più e diverse maniere, le più comuni delle quali sono le tre seguenti. La prima, e più usata di tutte è quella di far passare i liquori per una carta grigia, detta ancora straccia, e fugante, piegata in forma di cono, e adattata su la parte interna di un imbuto di vetro, oppur tesa sopra un panno accomodato in un telajo. La seconda consiste nel far passare a traverso di una quantità di sabbia posta parimente in un imbuto di vetro, e ciò si pratica specialmente per quei liquori acidi, o corrosivi, che distruggerebbero la carta. L' ultima è quella di filtrare i liquori per mezzo degli stoppini di cotone, o di linguette di panno bianco, le quali si fanno prima inzuppare nell' acqua, o altro liquore del genere di quello che si vuol feltrare, dipoi si tuffa un capo della linguetta, o stoppino nel liquore da feltrarsi, e inclinando un poco il vaso dalla parte, ove è posata full' orlo del medesimo la linguetta, si pone l' altro capo di questa full' orlo di un altro vaso, che dee ricevere il liquore, il quale a poco a poco scaglie per i tubi capillari di detta linguetta, o stoppino.

Avviene quasi sempre, che la prima porzione dei liquori feltrati sia per anche più, o meno torbida, per lo che conviene versarla nuovamente sul feltro, e replicar questo ancor più  
vol-

volte, se il bisogno lo richiede finchè non veggasi escire il liquore perfettamente chiaro. Ciò segue perchè i pori del feltro, o altra simil materia troppo aperti da principio si chiudono poi a poco a poco per il gonfiamento cagionatovi dall'umidità, oppure in parte s'intasano per la deposizione delle materie, che vi sono sopra.

Ma prima che si feltrino le sostanze da depurarsi, alcune hanno bisogno di altre precedenti preparazioni, ed altre essendo per loro natura solide hanno bisogno prima di esser ridotte in istato di fluidità.

Le maniere di depurare i sughi aquosi delle piante possono ridursi a due. Consiste la prima nel far coagulare le materie mucillagginose che si trovano in questi liquori con dei mezzi adattati a tale effetto, e l'altra nel lasciare in riposo quegli, che sono in istato di chiarirsi da loro stessi, tanto che le parti grosse vadano al fondo, e questo dicesi chiarire, o depurare per sussidenza.

I mezzi, che servono per far coagulare le materie contenute dai sughi suddetti sono il Fuoco, le Chiare d'uova, lo Spirito di vino, e tutti gli acidi.

Tutti i sughi aquosi delle piante, che non contengono alcuna parte spiritosa, o volatile, come sono quelli di Borrana, di Buglossa, di Cicorea, d'Ortica, di Parietaria, e simili erbe possono chiarirsi sul fuoco con le chiare d'uova, ed in vasi scoperti. Si prende a tale effetto una chiara d'uovo per ogni due libbre in circa di sugo; si dibatte la detta chiara con una spazzola, unendovi nello stesso tempo il sugo un poco alla volta fin tanto che sieno ben mescolati; posto allora il vaso al fuoco, si fa levare un bollore, o due al liquore finchè sia chiarito perfettamente, e dipoi si cola per stamigna, o per panno, o  
per



per carta fugante, secondo il bisogno. In tal guisa coagulandosi per mezzo del fuoco tutta la parte mucillagginosa del sugo, e la chiara medesima dell'uovo, viene nello stesso tempo a radunare, e involgere tutto il parenchyma più tenero della pianta, ch'era sparso per il sugo medesimo, e lo fa venir seco unitamente alla superficie in forma di schiuma.

Nella stessa guisa si depurano i fieri cavati dal latte di diversi animali, aggiungendovi qualche piccola porzione d'un acido vegetabile, ed in specie come più adattato, il sugo acido di limone, ovvero il cremor di tartaro, del quale sono bastanti grani dodici in circa per ogni libbra di Siero da depurarsi. Non è però da seguirsi l'uso di coloro, che a tale effetto impiegano l'aceto; poichè vi resta sempre più, o meno l'odore del medesimo, come neppure dee usarsi l'Allume, che contiene un acido troppo forte, il quale potrebbe notabilmente alterare le qualità dei Sieri predetti.

Deesi per altro avvertire di non depurare con le chiare d'uovo quei sughi, la di cui efficacia consiste nella loro parte viscosa, o mucillagginosa, come sono specialmente le decozioni della Malva, dell'Altea, dei Papaveri, ed altre simili piante, le quali basta soltanto dopo averle colate depurarle per sufficienza, conforme si è detto.

Con la chiara d'uovo parimente si depurano alcune soluzioni saline, come possono in fatti chiamarsi tutti i Giulebbi, e gli Sciroppi; purchè questi sieno semplici, o fatti con i sughi dell'erbe da noi sopra esposte da depurarsi con tal metodo.

I sughi delle piante aromatiche, ed in generale tutti i sughi delle piante, che hanno odore, come sono la Salvia, la Melissa, la Maggiorana, il Cerfoglio, come ancora i sughi delle

piante antiscorbutiche, la virtù delle quali consiste nel loro principio volatile, dovendosi chiarire per rendergli meno disgustosi, bisogna far questo in vasi turati. A tale effetto si pone il fugo, che si vuol chiarire, entro un fiasco, o matraccio, procurando che ne resti voto un terzo, si tura la bocca esattamente, e s'immerge il detto fiasco nell'acqua, la quale si dee farè scaldare quasi a bollore. Tale immersione si fa in più volte, cavando, e ponendo di tanto in tanto il fiasco, affinchè si riscaldi gradatamente, e quando vedesi che le fecce del fugo si sono condensate in grumetti, si lascia freddare il vaso, ed allora si stura, e si cola il fugo in quella forma che più conviene.

Vi sono ancora dei casi, nei quali per chiarire alcuni fughi è d'uopo impiegare gli acidi minerali, i quali accelerano notabilmente una tal depurazione. Lo spirito di vino parimente produce in molti casi lo stesso effetto, facendo in molti fughi andare a fondo la loro parte gommosa.

I Sughi acidi dei Vegetabili, come quelli di Cedro, di Uva spina, di Ciriege, e simili, basta tenergli in luogo caldo, e asciutto per tre, o quattro giorni entro un fiasco, che da loro stessi depongono le fecce, e si chiariscono, e dipoi si feltrano. Se mai i detti fughi fossero stati spremuti da' frutti troppo maturi, siccome in tal caso tarderebbero molto più a chiarirsi per la maggior quantità di mucillaggine, che contengono, fa di mestiero allungargli con un po' d'acqua per così sollecitare la loro depurazione. I fughi acidi suddetti, e quelli che contengono dei principj salini, si conservano per più lungo tempo di tutti gli altri fughi.

Finalmente alcune piante hanno i loro fughi sì poco mucillagginosi, che in poco tempo si chiariscono da per loro stes-

si,



si, come sono il fugo del Semprevivo, del Cocomero asinino, e molti altri, i quali basta semplicemente feltrargli.

Le terre diverse si depurano dalle parti loro più grossolane per mezzo della lavazione con acqua pura, conforme si è detto altrove, e questo metodo può applicarsi a tutte le materie di simil genere.

Con acqua pura si lavano ancora i grassi degli Animali, gli oli, il butirro, la trementina, e simili sostanze, fra le quali è d'uopo talvolta far prima struggere a lento fuoco quelle che ne hanno bisogno, e poi dibatterle con strumento di legno adattato per qualche spazio di tempo mischiate con acqua pura, la quale più volte dee rinnovarsi; e perchè tali cose oliosie quando poi si raffreddano, restano sempre con qualche parte d'acqua, conviene il più delle volte farle nuovamente struggere, affinchè la medesima possa interamente separarsi.

Si lava ancora lo Zolfo nella maniera da noi esposta, quando si è detto come dee questa sostanza macinarsi a porfido.

Si depura la Storace liquida con farla liquefare ad un leggero calore, e colarla dipoi per uno staccio di crino medio-cemente fitto fregandola leggiermente con spatola di legno, e così possono depurarsi molte altre cose consimili, come la Ragia di Pino, la Pece greca, o Colophonia, la Pece navale ec.

Costumasi depurare molte gomme-resine, come l' Opoponaco, il Galbano, la Gomm' Ammoniaco ec. con dissolverle prima nell' Aceto a lento fuoco, colarle dipoi per un panno, e tornare a mettere in altro aceto quel che è restato nel colatoio, e di nuovo colarlo con espressione, facendo finalmente condensare il liquore colato a lento fuoco fino alla consistenza di empiastro. Ma però quantunque sia stato sempre creduto, che l' aceto fosse il vero dissolvente delle gomme-resine, è stato

però questo un errore; poichè non le dissolve punto meglio dell'acqua pura. Ed in fatti il segno di una perfetta soluzione di una materia è la limpidezza, e trasparenza del liquore, dove che le predette soluzioni, o siano fatte coll'acqua, o coll'aceto, sono sempre lattiginose, e biancastre per cagione della sostanza resinosa non del tutto secca, la quale resta divisa, e sospesa nel liquore coll'ajuto, e col mezzo della gomma, che soltanto vi è realmente disciolta. Quella porzione poi di resina, che è più secca, passa per il panno nel tempo della espressione, ed è sotto la forma di una resina liquefatta dal calore, che appresso a poco ha la consistenza della Trementina.

Il Lemery nella sua Farmacopea riprova giustamente il suddetto metodo per depurare le gomme-resine, e consiglia piuttosto a scerre le più belle lacrime di esse, farle seccare fra due carte al sole, o sul fuoco, e poi ridurle in polvere. Ed in fatti molto vi vuole, affinchè tali sostanze perdano tanto nel seccarsi quanto possono perdere con la predetta depurazione; e le sostanze vegetabili, che possono trovarsi mischiate nell'interno di queste gomme scelte, sono in sì piccola quantità, che non possono alterare la virtù delle medesime, mentre ancora il più delle volte non sono altro, che piccoli frammenti dell'albero loro proprio. Nulladimeno qualora si trovassero delle Gomme-Resine tanto molli, che in niun conto potessero ridursi in polvere, si può, specialmente per l'uso interno, depurarle col mezzo dell'acqua, o altri liquori appropriati. Deesi per altro avvertire di non impiegare per tale effetto troppa quantità di liquore, poichè dovendosi poi farlo svaporare con tenerlo per lungo tempo al fuoco, in tal caso resta dissipato l'olio essenziale della resina, e questa s'indurisce, come accade alla Trementina quando si cuoce nell'acqua, onde ne segue, che non  
essen-



essendo più fluida bastantemente per potere stare unita con la parte gommosa, si separa dal liquore, e cade al fondo del vaso, ove può attaccarsi, e bruciare, se non si procura di rimovere continuamente il liquore con una spatola di legno.

Ogni volta che i sughi Zuccherini, come il Mele, i Giulebbi, e simili, stando al fuoco mandano alla loro superficie le parti più grosse, ed escrementose in forma di stiuma, dee questa levarsi con la mestola di ferro stagnata, e forata, la quale operazione ancora molto può contribuire a depurargli, e chiarirgli.

Possono depurarsi le gomme con stemperarle nell'acqua, e le resine nei liquori oliosi, ed infiammabili, colarle dipoi, o feltrarle, e farne svaporare il liquore fino al segno che nuovamente tornino a condensarsi, ma è molto da temere, che simili sostanze perdano in tal guisa molto delle proprie qualità.

I sali ancora possono depurarsi col mezzo della loro dissoluzione nell'acqua, come delle gomme si è detto; ma di questi avremo luogo a parlare fra le operazioni spettanti alla Chimica, come sembra parimente, che appartenga alla medesima il trattare della fermentazione, la quale può dirsi un efficacissimo mezzo per depurare molti liquori, e specialmente quelli che si dicono vinosi.

Non è da praticarsi l'ordinario metodo di purificare il Mercurio con farlo passare a forza per i pori d'una pelle scamosciata; poichè in quanto a poterne separare i metalli, con cui possa essere mischiato, non vi è altro mezzo, se non la distillazione; se poi si voglia semplicemente purgarlo dalla polvere, miglior metodo è quello di farlo passare per un panno pulito, il più fitto; poichè così non resta imbrattato il Mercurio dall'olio, che è nella pelle.

## C A P I T O L O XXXIII.

### *Della preparazione degli Estratti*

**A**Vendo noi quì sopra parlato dei fughi aquosi dei Vegetabili, e delle infusioni, e decozioni, siccome facendo svaporare simili liquori fino al segno che le sostanze, o principj fissi, che contenevano, sieno ristretti in picciolo volume, e condensati in una specie di pasta più, o meno molle, portano allora il nome di Estratti, ragion vuole che si faccia parola adesso della preparazione di tali medicamenti, additando quanto può dirsi in generale sopra i medesimi.

Le sostanze animali, e vegetabili son quelle, da cui si preparano gli Estratti per l'uso della Medicina, nè vi è costume d'impiegare a tale oggetto alcun minerale, quantunque ancor fra questi potrebbe esservi qualche sostanza atta a simil preparazione. I mestrui, che ordinariamente s'usano a tale oggetto sono l'Acqua, il Vino, lo Spirito di Vino, e qualche volta l'Aceto. Si preparano ancora alcuni estratti con il liquore, che presso i Chimici porta il nome di Etere, ma non sono questi in uso per la Medicina.

Possono considerarsi come specie di Estratti i Rob degli Antichi, i quali erano preparati con i fughi di molti frutti fatti condensare avanti che fermentassero, ed uniti poi ad una porzione di mele comune, essendovi ancora ai giorni nostri alcuni fughi condensati, che conservano il detto antico nome, come il Rob di Sambuco, di Ebulo, di Berberi. Parimente fra gli estratti può annoverarsi il fugo delle Uve fat-



to condensar come sopra, e che viene conosciuto col particolare nome di Sapa, come pure quello, che dissero i Latini *Defrutum*, che è lo stesso sugo delle Uve, da cui sia fatta svaporare la sola terza parte dell'umido, ed il quale fatto poi fermentare, chiamasi Vin-cotto. Possono finalmente comprendersi sotto questo genere quelle preparazioni, che portano il nome di Gelatina, o Colla, e che altro non sono, se non gli estratti delle sostanze mucillagginose.

Avendo riguardo alle particolari, e diverse proprietà degli Estratti si dividono i medesimi dal Sig. Baumè ne' suoi Elementi di Farmacia in quattro specie, cioè Estratti gommosi, o mucillagginosi; Estratti gommoso-resinosi; Estratti saponacei; ed Estratti resinosi, che si distinguono ancora da altri col semplice nome di Resine.

Le prime tre specie sono o in tutto, o in parte dissolubili nell'acqua, e questo è il più ordinario mestruo, che impiegasi per la loro preparazione; i resinosi poi si preparano con lo Spirito di Vino, o pur coll' Etere, non essendo in conto alcuno dissolubili per mezzo di altri liquori. Quindi è che comunemente questi ultimi si considerano fra i medicamenti chimici, atteso che alla Chimica appartiene la preparazione dei loro mestruoi; le altre tre specie poi possono più ragionevolmente chiamarsi Medicamenti Galenici, e perciò di queste soltanto parleremo in questo luogo.

Quelle sostanze umide, dalle quali può cavarfi facilmente il sugo col mezzo della espressione, l'acqua stessa contenuta in detto sugo, ovvero un poca, che se ne può aggiugnere nel tempo che si spremono, può servire di veicolo alle parti estrattive delle medesime, onde con questo solo mezzo possono prepararsi gli estratti di simili sostanze; come in effetto

fi pratica per quegli di Buglossa, di Borrana, di Cicuta maggiore, di Coclearia, di Cocomero asinino, di Crescione, di Beccabunga, di Ortica, e simili erbe, i quali giustamente chiamansi ancora da alcuni col nome di Sughi condensati.

Si depurano ordinariamente con chiare d' uovo, e si colano i suddetti sughi avanti di fargli svaporare per condensargli, e ciò si fa per separar dai medesimi quella porzione di fecola, che hanno seco portata fuori della pianta, e la quale restando unita agli estratti potrebbe a lunghezza di tempo servir loro come di un lievito per fargli fermentare; onde è necessaria una tal diligenza specialmente per quegli estratti, che si vogliono a lungo conservare.

Vero si è però, che in alcuni sughi può esser la fecola stessa di qualche efficacia, onde non convenga separarsi col mezzo della depurazione. In fatti fu osservato dal Sig. Baumè essere la fecola della Cicuta maggiore abbondante di una gran quantità di resina, ed il Sig. Stork Medico alla Corte di Vienna, che da pochi anni in qua ha messo in uso nella medicina non solo l' Estratto di Cicuta, ma anche quelli di Aconito, di Stramonio, d' Iosciamo, e di Belladonna, dice di avergli riconosciuti più efficaci avendogli preparati con i sughi dell' Erbe senza depurarli.

Qualora poi si vogliono preparare gli Estratti dalle piante secche, ovvero da quelle, che ancor fresche hanno in se poca quantità di umido, bisogna ricorrere alla decozione delle medesime fatta nell' acqua, o nel Vino.

Si cuocono pertanto nell' acqua le foglie di Sena, l' Assenzio, l' Iva-artetica, la Querciuola, la Centaurea minore, il Cardo santo, il Millefoglio, lo Scordeo, le Radici di Genziana, d' El-leboro nero, d' Enula campana, di Polipodio, di Rabarbaro, e simili altre.



Le decozioni suddette debbono farsi con bollitura più, e meno continuata a misura della facilità, con la quale le suddette diverse sostanze rilasciano nell'acqua i loro principj più attivi, che si ricercano; si depurano dipoi quelle, che debbono depurarsi colle chiare d'uova, e si colano per farle in ultimo svaporare fino alla giusta consistenza.

Nella preparazione dell'Estratto di Coccole di Ginepro alcuni propongono, che prima si ammacchino le medesime, e poi si facciano bollire nell'acqua, e si colino con espressione, ma in questa guisa si estrae una eccessiva quantità di resina, la quale rende acre l'estratto, e molto amaro; onde per questo motivo è sempre miglior metodo porre a bollire nell'acqua per piccolo spazio di tempo le coccole intere, colare la decozione mentre ancora è calda senza spremere le medesime, e farla dipoi svaporare secondo le regole senza depurarla. Asserisce ancora il Sig. Baumè di aver preparato l'estratto di coccole di Ginepro per mezzo della semplice infusione a freddo, ed essergli in tal guisa riuscito più delicato, e piacevole.

Parimente colla sola infusione a freddo si possono preparare gli estratti di Tamarindi, e Cassia, il quale ultimo viene anteposto alla polpa della medesima per essere esente dal pericolo di eccitare le flatulenze, e i dolori di ventre, purchè sia preparato colle dovute diligenze.

Preparando l'Oppio col mezzo di una lunga digestione nell'acqua calda, continuata per lo spazio di sei mesi, si asserisce dal Sig. Baumè, che in tal guisa può spogliarsi di tutta la sua parte oliosa, e resinosa, in cui risiede l'odore nauseante, e spiacevole, e la virtù narcotica, e venefica dell'Oppio, che produce alcune volte in piccole dosi dei delirj, e delle agitazioni, e così avere un estratto benigno d'Oppio, che contiene

gli altri principj di questa sostanza, dotati della sola virtù calmante, e anodina.

Quasi tutti i Vegetabili contengono unitamente una sostanza gommosa, ed una materia veramente resinosa, la quale può riguardarsi come un olio essenziale un poco condensato. Questa resina è sufficientemente fluida per disciogliersi nell'acqua coll'ajuto degli altri principj, e stare perfettamente unita con i medesimi; ma una volta che ne sia separata, diviene affatto indissolubile nell'acqua. Non tutti però i vegetabili contengono una ugual quantità di resina, nè è questa in tutti della stessa natura. L'Oppio, per esempio, ne contiene una grandissima quantità, e di natura tale, che difficilmente si scompone, onde per separarla interamente vi bisogna, come si è detto di sopra, la lunga digestione al caldo per sei mesi. Le Coccole ancora del Ginepro sono sommamente resinose, e resta molto sensibile anche nel loro estratto questa resina, e parimente si scompone con maggior difficoltà di quelle degli altri vegetabili, che anzi quando ancora siasi nell'estratto predetto condensata in grumi, e separata dagli altri principj, col solo ajuto del calore si riunisce ai medesimi.

Le decozioni delle sostanze gommoso-resinose hanno sempre una apparenza torbida, e latticinosa; ma non debbono però depurarsi colla chiara d'uovo, quando si vuol conservare la resina negli estratti, nella quale il più delle volte risiede la maggiore efficacia, come può dirsi degli estratti di Scialappa, di Chinchina, di Cascarilla, e queste decozioni debbono colarsi mentre sono ancora calde, altrimenti la resina, che vi è disciolta, intasa i pori del colatojo, come specialmente accade nella decozione di coccole di Ginepro. Parimente i liquori di tal natura quando si fanno sul fuoco condensare, non si deb-



debbono mai far bollire per conservare più che sia possibile la detta resina unita agli altri principj. Osservasi in fatti, che dopo qualche tempo, che hanno bollito simili liquori, formasi nella superficie della maggior parte dei medesimi una pelli-  
cola, la quale a poco a poco va a fondo del vaso, come specialmente segue nella decozione della Chinchina, e questa è la resina di tali sostanze, la quale per ancora è in istato di poter essere disciolta dallo spirito di Vino, purchè venga presto separata, e non abbia tempo di scomporsi interamente; poichè in tal caso neppure il detto liquore è capace di disciolarla. Per simil ragione ancora conviene sempre fare svaporare sul Bagno-Maria tutti i liquori del genere suddetto, ed in specie tutte le decozioni delle piante aromatiche, della Chinchina, della Cascarilla, e simili; poichè generalmente il calor del Bagno-Maria non è bastante per iscomporre le resine, onde gli estratti preparati con le cautele suddette non sono soggetti all' inconveniente, che di sopra si è detto, cioè alla separazione del principio resinoso.

Quando si preparano gli estratti delle piante, che contengono molto sale essenziale, come quegli di Trifoglio Acetoso, di Borrana, di Buglossa, di Fumosterio, di Cardo Santo, ed altri, a misura che si concentra il liquore, si attacca al fondo del vaso una porzione del detto Sale essenziale, e vi forma una crosta difficile a staccarsi. Quindi è, che gli estratti di tal natura ancora bisogna fargli condensare a Bagno-Maria, altrimenti bruciasi la detta crosta, e comunica un cattivo odore empireumatico agli Estratti.

Questi Estratti salini attraggono gagliardamente l' umidità dell' aria, e qualora si tengono in luogo umido, si risolvono ancora quasi in un liquore simile agli Sciroppi,

ed il loro sale essenziale si separa calando al fondo del vaso.

In generale gli Estratti son privi del principio odoroso delle piante, il quale vien dissipato nel tempo che si fanno svaporare i liquori, eccettuandone però alcuni, come quegli di Salvia, di Timo, di Ramerino, di Zafferano, di Fiori di Camomilla, l'odor dei quali è molto tenace.

Rispetto a quelle piante aromatiche, l'estratti delle quali non conservano alcun odore della pianta, si costuma da alcuni, e con giusta ragione, di aggiugnere a simili estratti sul fine della cozione una piccola porzione d'olio essenziale, e di acqua stillata delle piante stesse, poichè così non solo si rende loro il perduto principio odoroso della pianta, ma oltre a questo il detto olio essenziale ammolisce la parte resinosa, che si era seccata, e le impedisce di separarsi col tempo.

Gli estratti ben preparati si mantengono per più anni in buono stato, se non che talvolta il calor della state gli fa un poco fermentare, e gonfiare. Specialmente sono sottoposti a tale inconveniente gli estratti preparati con dei liquori mal filtrati, e che per conseguenza contengono una porzione di fecola della pianta, come di sopra si è detto.

Gli estratti mucillagginosi son facili a prosciugarli molto, onde ne segue che si distaccano dalle pareti dei vasi, ed allora vengono penetrati dall'aria, che facilmente gli fa muffare. Per ischivare questo inconveniente aggiungono alcuni a simili estratti quando son cotti, e mezzi raffreddati qualche cucchiata d'Acquavite.

Meglio di tutti si conservano gli estratti abbondanti di resina, e quelli dei sughi di frutti acidi. L'estratto ancora di Cassia, quantunque cavato da una sostanza soggettissima a fermentare, nulladimeno conservasi perfettamente.



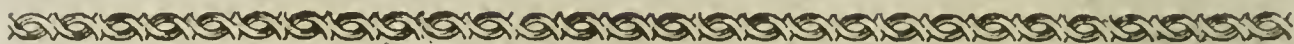
La maggior parte degli estratti quando son cotti hanno un colore molto nero, ma qualora si dimenano molto sul fine della loro cottura, la maggior divisione delle parti, e l'aria, che vi si frappone, gli fanno comparir meno neri, ma dopo qualche settimana ripigliano il loro colore.

L'uso praticato da qualcuno di aggiugnere agli estratti verso il fine della cottura una porzione di mele può veramente alterare un poco le qualità dei medesimi, ma può altresì soddisfare al gusto.

Gli estratti chiamati secchi dal Sig. Baumè, e che impropriamente furono detti Sali essenziali dal Sig. Conte De la Garaye, che n'è stato l'inventore, sono preparati colle semplici infusioni fatte a freddo, e fatti poi svaporare fino alla perfetta siccità.

Si preparano ancora molti estratti col vino mediante la semplice infusione, o decozione nel medesimo, e questi hanno sempre una molle consistenza, nè debbono farsi seccare come i suddetti per cagione della gran quantità di parti estrattive, e saline, che vi restano del vino, le quali attraggono vivamente l'umidità dell'aria. In questi estratti resta dissipata affatto la parte spiritosa del vino, e le di lui parti saline, che vi restano, agiscono sopra le sostanze resinose infusevi, e le riducono in stato di sapone. Quindi è che in tal guisa si preparano gli estratti dei purganti drastici, affinchè le parti resinose dei medesimi restino addolcite, e spogliate di una grande attività col mezzo suddetto. In tal guisa si preparano gli Estratti d'Assenzio, di Cardo Santo, e di Fumosterno, che fanno parte della composizione delle Pillole Balsamiche di Staahl. In questi estratti però è necessario, che sia determinata la dose del vino da impiegarsi per la loro preparazione, e ciò a fine di avergli sempre col-

colla stessa quantità di parti estrattive, e saline del medesimo, lo che non è necessario per l' acqua, che non lascia negli estratti alcuna sua parte.



## C A P I T O L O XXXIV.

*Della maniera di abbrustolare alcuni medicamenti semplici.*

**C**OSTUMASI fino dagli antichi tempi nella farmacia cuocere alcune cose medicinali senza aggiunzione di umido alcuno estraneo, acciocchè per mezzo dell' azione del fuoco resti distrutta, e volatilizzata, o in tutto o in parte qualche sostanza delle medesime, onde ne segue, che alcune si rendono in tal guisa più odorose, e saporite, sviluppandosi, ed esaltandosi il loro olio, o sal volatile, come accade nel Cacao, nel Caffè, nelle Mandorle, e cose simili, ed altre all' opposto si rendono più deboli, e meno attive, come i Mirabolani, la Gomma Arabica, il Rabbabarbaro, il quale perde affatto la sua virtù purgativa, e credesi, che divenga astringente.

Fu descritta una tale operazione dai Latini con i diversi nomi *ustio*, *ustulatio*, *adustio*, *torrefactio*, *assatio*, quantunque più volte abbiano confusamente indicati con l' uno, o l' altro dei suddetti nomi diversi gradi della cozione suddetta, i quali meritano di essere precisamente distinti, e che a tre possono ridursi.

Il primo grado di questa cozione è quello, che noi in Toscana diciamo abbronzare, o abbrustolare, e che dai Latini trovasi più comunemente descritto co i nomi *assatio*, o *torrefactio*.



Gli altri due gradi, il primo dei quali noi diciamo ridurre in carbone, e l' altro, o sia l' ultimo incenerire, o calcinare, furono dai Latini compresi sotto il solo nome *ustio*, ovvero *ustulatio*, o *adustio*.

Fu compreso ancora in questa operazione ciò che noi diciamo arrostiti, intendendo di quella cottura, che si fa alle carni, ai frutti, e ad alcune radici, che hanno in se qualche umidità senza aggiungervi umore alcuno estraneo, o almeno aggiugnendovelo in poca quantità.

Erano una volta molto usate nella Medicina queste operazioni, e talvolta per il solo oggetto di poter ridurre in polvere certe sostanze umide senza far riflessione alle alterazioni che arrecar si potevano in tal guisa alle qualità delle medesime.

Ai giorni nostri si pratica soltanto abbrustolare alcune sostanze, ed altre ridurle in cenere, o calcinarle, la quale ultima operazione essendo comunemente riferita alla Chimica, aspetteremo a trattarne a suo luogo, e diremo soltanto adesso di quelle poche cose, che sogliono abbrustolarsi.

Non come medicamenti, ma piuttosto come alimenti si abbrustoliscono i semi del Caffè, del Cacao, e le Mandorle a fin che prendano un più grato odore, e sapore, e questo si fa stendendogli sopra teglie di ferro, le quali si pongono dipoi nel forno caldo, ed ivi si lasciano stare fin che abbiano preso il colore detto volgarmente *di marrone*, che è il segno del giusto grado di questa cottura. Possono ancora abbrustolarsi le cose suddette in teglia parimente di ferro sopra la brace, o carbone bene acceso, come specialmente praticasi per il Caffè; ma in tal caso fa d' uopo avvertire di rimendarle, o rivoltarle continuamente con mestola, o spatola di legno, af-

fin-

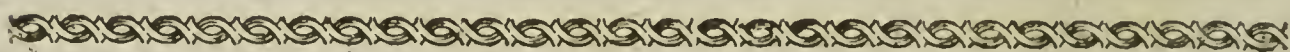
finchè ugualmente in ogni loro parte possano essere abbrustolate senza abbruciarsi, e ridursi in carbone.

I bozzoli della seta, dai quali non sia ancora uscita la farfalla, si aprono, se ne traggono fuori i bachi, e la prima seta d'attorno, dipoi si tagliano minutamente, e posti dentro una pentola nuova sopra i carboni accesi, vi si lasciano stare fino che siano ridotti al segno, che possano ridursi in polvere.

Nella stessa maniera, oppure in forno si preparano i granchj di fiume presi nel tempo di state, ed altri animali, o loro parti per poterle ridurre in polvere.

Parimente le Spugne dopo averle lavate, e purgate dalle pietre, e conchiglie, che hanno entro di loro, si tengono sopra il fuoco finchè cessino di fumare, e sieno ridotte quali come in carbone da poterli polverizzare.

Le Noci moscate, ed il Rabarbaro dopo avergli minutamente tritati, e posti in padella di ferro, o tegame di terra invetriata si abbrustolano sopra i carboni accesi, procurando di rimenar continuamente le dette cose con mestola di legno fin tanto che abbiano preso, come si è detto, il color di marrone, e che non siano abbruciati.



## C A P I T O L O XXXV.

*Di alcune particolari preparazioni di semplici medicamenti.*

**D**Opo avere esposte in generale le maniere più comuni, ed usate di preparare, e disporre i medicamenti semplici agli usi diversi, che debbono farsene, conviene ancora accennare  
al-



alcune particolari preparazioni adattate ad una sola specie dei medesimi, le quali, benchè per la maggior parte sianò ai tempi nostri andate in disuso, richiede però la moda, che abbiano luogo in qualunque Farmacopea, o Ricettario.

### *Preparazione del sangue di Becco*

**S**Cegliesi un Becco di mezzana età, e di buon abito di corpo; si alimenta per giorni quaranta con erbe diuretiche, ed atte a romper la pietra, come credesi, che possano essere il Pitorfello, il Finocchio, la Saffragia, e simili erbe; passato questo tempo si scanna il Becco ne' giorni canicolari, ed il sangue, che esce, raccogliesi in una pentola nuova, e ben pulita, ove si lascia rappigliare, e rappreso che sia tagliasi in fette sottili, le quali stese sopra una rete, o cosa simile, e coperte sopra con un panno fannosi seccare in una stufa, o forno moderatamente caldo.

Alcuni antepongono al Sangue predetto di Becco domestico quello di Camozzo, o sia Becco selvatico, che a noi perviene dalle montagne degli Svizzeri, e della Savoja sotto il volgar nome di *Sangue del Bocchettino*.

### *Preparazione dell' Esipo*

**P**Rendesi la lana lucida tosata nel collo, nelle ascelle, e fra le cosce delle pecore: si pone a macerare per ore sei in acqua calda, e fatta questa di nuovo scaldare s'agita con un bastone la detta lana finchè sia spogliata di tutto il grasso, e spremesi in fine gagliardamente. Radunato allora tutto il liquore si versa dall' alto di vaso in vaso fin tanto che mandi alla

superficie una gran quantità di stiuma: si lascia poi in riposo, e raccogliesi il grasso che viene a galla. Tornasi nuovamente ad agitare il liquore nella forma suddetta versando da un vaso all' altro, e ciò si replica finchè sia separato tutto il grasso, il quale finalmente dee lavarsi più volte con acqua pura perchè diventi biancho, e questo allora è ciò che dicesi *Esipo*, e volgarmente da alcuni *Isop-umida*.

#### *Preparazione dei Lombrici.*

**S**I lavano i lombrici di terra con vino finchè siano purgati da ogni immondezza, e dipoi si fanno seccare nella stufa, oppure al sole.

Nella stessa guisa si preparano i Centopiedi, detti in latino *Millepedes*, ed *Aselli*.

#### *Preparazione dei Polmoni di Volpe.*

**S**I prende il polmone di una volpe, che sia di fresco ammazzata; si leva al medesimo tutto il grasso, ed i vasi arteriosi, e venosi; lavasi più volte con vino generoso, e tagliato poi in piccioli pezzi, si fa seccare in forno, o nel Bagno-Maria, e finalmente si ripone in vasi di vetro ben turati ravvolto con foglie d' Assenzio, o di Ruta secche.

Similmente dovrà prepararsi il Fegato di Lupo; e tutte le altre parti molli degli Animali.





*Preparazione delle Canterelle.*

**S**I mettono le Canterelle in vaso di bocca larga, e questo coperto con panno rado si capovolta, e si abbocca con altro vaso, in cui sia a bollire una quantità di aceto fortissimo, lasciandovelo stare finchè sieno morte tutte le Canterelle. Allora queste si fanno seccare al sole, e finalmente si ripongono in vasi di vetro ben turati.

Ufano altri ammazzare le Canterelle con infonderle semplicemente nell' Aceto forte.

*Preparazione dei Curiandoli.*

**S**I bagnano i Curiandoli con aceto gagliardo, e si fanno poi seccare, tornando a replicare una tale operazione per tre volte.

Nella stessa guisa si preparano le radici d'Elleboro nero, di Esula, e di Laureola, le quali ancora da alcun' altro si pratica tenerle infuse nell' aceto per ore ventiquattro, e da altri ancora per lo spazio di tre giorni dopo averle purgate dalla loro scorza esteriore.

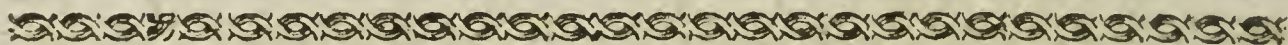
*Preparazione della Trementina.*

**S**I cuoce la Trementina di Venezia facendola bollire con buona quantità d'acqua pura in vaso di terra vetriata fin tanto che s'indurisca a segno che fredda possa ridursi in pillole. Si leva allora dal fuoco, e lavasi più volte con acqua comune, o stillata di qualche pianta diuretica, stirandola, e maneggiandola entro la medesima

*Preparazione del Fungo di Quercia.*

NEL tempo di autunno, ed in giornata serena raccogliessi quel fungo, o sia quella specie di Agarico, che nasce sulle querce, ed il quale serve comunemente a fare l'esca ordinaria per accendere il fuoco con la pietra focaja.

Questo fungo allorchè è perfettamente secco dee prima sbucciarsi della sua pelle esteriore, e si taglia dipoi per mezzo d'una sega in piccoli pezzi della grossezza di tre, o quattro linee. Si battono per qualche tempo questi pezzi con un martello, affinchè a poco a poco le fibre legnose si riducano in polvere, ed affinchè più facilmente si separi questa, ed esca fuori, si stropicciano i medesimi di quando in quando con le mani. Si continua in tal guisa fin tanto che il detto fungo sia divenuto molle, e pastoso, come una pelle morbida.



## C A P I T O L O XXXVI.

*Della Composizione dei Medicamenti.*

Il vano scopo di soddisfare nello stesso tempo a molte, e diverse indicazioni, e di porgere riparo ad infiniti mali con un solo medicamento, conforme ciecamente si proponevano gli Antichi nell'unire insieme una mal combinata farragine di semplici medicine, può dirsi francamente che sia ai giorni nostri abbastanza smentito mediante la luce che hanno sparso i progressi della Chimica, la quale ci ha fatto conoscere, che mol-  
tis-



tissime naturali sostanze allora quando insieme si uniscono reciprocamente si scompongono, e producono il più delle volte una combinazione affatto nuova, di cui sarebbe cosa impossibile il prevederne avanti le proprietà totalmente diverse da quelle dei semplici suoi componenti.

Quindi è, che molti degli antichi medicinali composti sono stati corretti, e riformati, ed i più affatto banditi dalla Medicina, potendosi dire, che solo sia stata in tutte le sue parti conservata la composizione della Triaca, forse per una giusta venerazione, che si dee ai vecchj Padri dell'antica Medicina.

Non può negarsi peraltro, che alcuna volta coll' unire giudiziosamente insieme diverse sostanze si possa ottenere il bramato fine di soddisfare a più d'una indicazione nello stesso tempo, ma è vero altresì, che un tale oggetto richiede una gran cognizione nei Medici per ben combinare insieme i diversi materiali di un composto, e non minore nello Speziale per bene eseguirne la mescolanza, molto più che ordinariamente sono soliti i Medici in questa parte lasciare in libertà lo Speziale, esprimendosi con la frase, *fiat secundum artem*.

Non è questo però sempre il solo fine proposto nell'unire insieme più semplici medicamenti, che anzi al presente il più delle volte si fa questo o per conservare più a lungo i medesimi, o per rendergli più efficaci, ovvero più comodi all'uso, e più grati al palato, conforme della preparazione ancora si è detto, le quali cose debbe sempre avere in mira non solo il Medico, ma ancor lo Speziale.

I Medicamenti composti ugualmente che i semplici, altri sono destinati per l'uso esterno, ed altri per l'uso interno del corpo umano, lo che è necessario sapersi dallo Speziale per usa-



re nell'altro manipolazione tutte le necessarie diligenze relative al fine, cui sono destinati.

Oltre a questo di ambedue le specie dei suddetti medicinali, alcuni si tengono preparati, e conservare si debbono per un certo tempo, e questi si distinguono col nome di Medicamenti officinali; altri poi non potendosi per loro natura conservare, si fanno allora che il Medico gli ordina, e chiamansi rimedj, o medicinali magistrali, la qual distinzione parimente è necessario, che sia nota allo Speziale, affinchè sapendo per quanto tempo si gli uni, che gli altri possono conservarsi, non si prevalga dei medesimi se non per quanto mantenuti si sono nello stato loro di perfezione, per il qual fine non è inutile la diligenza di segnare sopra i vasi il preciso tempo, in cui è stata fatta la composizione dei medicinali, che vi sono riposti.

Molti sono i punti di vista, che per i suddetti diversi fini debbe avere in mira l'onesto, e diligente Speziale nella composizione dei Medicamenti.

Sopra ogni altra cosa dee procurare, che si faccia esattamente l'unione di tutti gl'ingredienti, affinchè ugualmente restino divisi per tutto il composto, lo che specialmente è cosa di somma importanza per quei rimedj interni, nei quali hanno luogo i medicinali di grande efficacia, ed attività, come sono l'Oppio, le sostanze tutte che purgano con violenza, come l'Aloe, la Scamonea, la Coloquintida, l'Agarico, la Gomma Gutta, le Radici di Ermodattili, di Elleboro nero, di Scialappa, d'Ipecaquana, di Turbith, di Efula, e simili, il Mercurio similmente, e l'Antimonio, come ancora tutte le loro chimiche preparazioni, il Sale ammoniaco, ed altre cose naturali, che seco portano qualche pericolo. Ed affinchè segua questa perfetta unione, ed egual divisione di tutti gl'ingredien-



ti è necessario, che lo Speciale conosca profondamente la natura dei medesimi, per distinguere i mezzi, che alcune volte sono necessarj, e sapere scegliere la maniera, e l'ordine migliore, con cui debbono unirsi per ottenere l'intento nella miglior forma possibile.

Tutte quelle sostanze, che non hanno scambievolmente fra loro attrazione, e che sfuggono la reciproca loro unione, hanno bisogno di varj mezzi, ed ajuti per potersi bene unire e dividersi in un composto. Tali sono specialmente le sostanze oliosè, e resinose, che debbono unirsi ad altre sostanze aquose, lo che non può eseguirsi se non col mezzo dei sali alcalini, producendosi in tal guisa quelle combinazioni conosciute sotto il nome di Sapone. Per tal ragione ancora tutte le sostanze, che per natura loro sono saponacee possono alcune volte servir di mezzo per effettuare la unione predetta. Così per esempio se dovrà unirsi la Trementina con un liquore aquoso o altra cosa di simil genere, è d'uopo che prima sia stemperata, ed unita con un rosso d'uovo, il quale serve di mezzo a tale unione, che altrimenti non potrebbe seguire. Similmente volendo unire la polpa di Cassia coll'olio di mandorle dolci dovrà questo unirsi prima col rosso d'uovo, e poi con la Cassia. Così pure il Mele per essere una materia saponacea può servir qualche volta di mezzo per facilitare la unione di alcune cose di diversa natura. In fatti nella composizione della Triaca, e di somiglianti Elettuarj, nei quali ha luogo qualche ingrediente oliosò, e resinoso, come l'olio di Noce moscata, il Terebinto, e simili, è buona regola d'arte il far prima struggere a lento fuoco simili cose, e dipoi unirle al mele in tal forma, perchè restino meglio divise avanti d'incorporarvi le polveri, ed altre cose. Quelle gomme-resine ancora, che si usano  
dis-



dissolver prima in qualche conveniente liquore, e farle poi condensare fino alla giusta consistenza, debbono allora allungarsi prima col mele un poco riscaldato avanti di unirvi le polveri.

L' Olij essenziali dovendosi unire ai liquori aquosi, si uniscono prima con un poco di zucchero polverizzato.

Il fior di zolfo, dovendone far rotelle con il medesimo, dovrà parimente unirsi avanti con porzione di zucchero polverizzato, e poi metterlo nel giulebbo bene stretto quando questo sarà un poco raffreddato.

La Canfora ancora, che è una sostanza resinosa difficile a polverizzarsi, come si è detto al Capitolo della polverizzazione, volendola unire ad un elettuario, o ad un composto di polveri, sarà bene avanti macinarla con un poco di zucchero fino asciutto, o altra polvere delle più aride, che entrino nel composto per così dividerla in più sottili particelle, e qualora si dovesse unire ad un liquore, o composto umido aquoso, bisogna anche per questa ricorrere al rosso d' uovo, oppure pestarla con un poche di Mandorle dolci mondate nella quantità di otto parti sopra una di essa, e potrà con tal mezzo unirsi all'acqua medesima.

Per i medicamenti destinati all' uso esterno potranno usarsi i sali alcalini per unire all' acqua le sostanze oliose e resinose, non potendosi tali mezzi usare indifferentemente per i rimedj interni, specialmente senza l' approvazione del Medico.

Il Mercurio, o sia l' Argento vivo sopra ogni altra cosa merita attenzione, ed ha bisogno di varj mezzi per unirsi, e dividersi esattamente nei Medicinali Composti. Che perciò per i medicamenti esterni suole unirsi con i grassi, o con le resine liquide, come la Trementina, e simili, agitandoli insieme per qualche tempo in vasi di terra invetriata con spoletto di



legno fino al punto, che sparisca affatto il Mercurio, nè sian più visibili i suoi globetti, la quale operazione chiamasi comunemente estinzione del Mercurio. Ma per i rimedj destinati all' uso interno più, e diversi mezzi sogliono impiegarsi per la di lui estinzione. Non è però mai da seguirsi l' uso di quegli, che estinguono il Mercurio con lo zucchero in polvere, o giulebbato; poichè questo non ha alcuna azione sul medesimo, onde ne segue soltanto una grossolana divisione, ed al primo contatto d' una maggior quantità d' umido si stempera lo zucchero, ed il Mercurio si separa. Più sicura pertanto in tali casi è la preparazione dell' Etiope Minerale, come a suo luogo vedremo fra le Chimiche preparazioni; poichè lo Zolfo ha maggiore azione sopra il Mercurio, e con il medesimo più intimamente si unisce, onde più difficile al sommo n' è la loro separazione. Saggiamente propone il Sig. Baumè per la preparazione delle Pillole Mercuriali ad imitazione di quelle di Beloste, che si estingua il Mercurio macinandolo sul porfido col cremor di tartaro, facendo notare, che questo Sale acido vegetabile agisce con tanta efficacia sul mercurio, che in meno tempo d' un istante spariscono i globetti del medesimo, e si unisce tanto intimamente, che formano insieme queste due sostanze una specie di sal neutro, il quale produce buonissimi effetti senza il pericolo, che il Mercurio si separi dalla mescolanza degli altri ingredienti.

La maniera ancora, con cui debbonsi unire gl' ingredienti di un composto merita considerazione, affinchè restino tutti esattamente divisi. Poichè alcuna volta è necessario battergli gagliardamente in mortaj di ferro, o di pietra, come allor quando si vogliono incorporar delle polveri con qualche sugo mucilagginoso, o simil cosa per la composizione delle Pillole, o



Trocischi, in alcune delle quali avendo luogo qualche sostanza oliosa, o resinosa, è necessario ancora in tal caso scaldare avanti un poco il pestello, perchè si ammoliscano le dette sostanze, e meglio si dividano. Altre composizioni poi è cosa necessaria il dimenarle continuamente con spatola, o spoletto di legno fino alla loro perfetta mescolanza, come specialmente negli Elettuarj, Impiastrj, Unguenti, e Cerotti convien fare. Molto più è necessaria questa cautela allora quando si fanno bollire insieme alcune sostanze che facilmente si separano, e alcuna di esse cade al fondo del vaso, come accade in molte decozioni, e specialmente quando si fanno bollire gli olj con alcuni sughi, o sostanze umide, e qualora pure si dà la cottura ai Cerotti facendo bollire gli olj, o i grassi col Litargirio, o altre preparazioni del Piombo. Alcune volte la sola continuata agitazione è il mezzo per cui si uniscono insieme alcune materie disposte per natura loro a star separate l'una dall'altra, conforme segue nella preparazione dell' Unguento detto Triafarmaco, nella quale hanno luogo unitamente l'Olio, l'Aceto, ed il Litargirio. Se mai per unire insieme alcune sostanze vi bisogna il calore, dee questo proporzionarsi alla sottigliezza dei principj di dette sostanze, ed alla loro facilità di dissiparsi, onde alcune volte si farà uso del nudo fuoco, ed altre volte del calor del sole, della stufa, e del Bagno-Maria.

Alcuni Elettuarj, e specialmente gli oppiati fa d'uopo agitarli di quando in quando ancor dopo composti con una spatola a fine di dar luogo ad un certo grado di fermentazione, la quale parimente può servir di efficace mezzo per vie più sempre dividere, e combinare insieme tutti gl'ingredienti, onde per tal motivo vien prescritto, che non si usino gli oppiati, se non dopo sei mesi.

Nè



Nè minore attenzione, e intelligenza si richiede nell' ordine, con cui fa d'uopo unire insieme i diversi materiali di un composto.

Nelle decozioni per esempio composte fa d'uopo nell' infondere le diverse sostanze da cuocersi proceder con ordine secondo quel che richiedono le diverse proprietà delle medesime, e perciò cominciando sempre dall' infondere le più dure dee proseguirsi con tal ordine fino a tanto che se vi sono di quelle sostanze, che meritino la semplice infusione, si versa sopra queste la decozione bollente, quando è finita, e si lasciano così in vaso ben turato finchè sia quasi, o del tutto raffreddato il liquore per colarlo.

Quando nelle decozioni hanno luogo le carni degli animali, queste quasi tutte, eccettuandone poche, dopo averle minuzzate, si debbono porre sul principio della decozione.

Se vi hanno poi luogo le radici bulbose, queste fa d'uopo porle un poco avanti ai fiori, i quali generalmente, come altrove si è detto, non deono bollirsi, o almeno pochissimo.

Quando alle decozioni debbono unirsi certi fughi Zuccherini, come il Mele, la Manna, lo Zucchero, ovvero quelle sostanze, che di tali fughi abbondano, queste si deono porre quando le decozioni sono già colate, e se il bisogno lo richiede, dovranno dopo colarsi nuovamente.

Le gomme - resine ancora, come la Scamonèa, e simili, che talvolta deono unirsi alle decozioni, è cosa necessaria dopo averle sottilissimamente pulverizzate, e bisognando unite ancora con un poco di zucchero fine stemperarle poi nel liquore già colato quando è quasi del tutto freddo, altrimenti la parte resinosa si ammollirebbe, si condenserebbe in grumetti, nè farebbe divisa per tutto il liquore ugualmente, e come conviene.



Lo stesso dee osservarsi quando simili sostanze debbono unirsi nella composizione degli elettuarij, e simili aggregati, dovendosi anche in tal caso procurare di unirvele come sopra quando il liquore aggregante è quasi raffreddato.

Nelle polveri ancora composte è d' uopo avvertire, che se vi entrano delle sostanze, la di cui prima polvere, che passa per gli staccj non è ugualmente buona quanto il rimanente della medesima, conforme si è detto al Capitolo della polverizzazione, in tal caso è cosa necessaria il pestar sole tali sostanze, e dopo averne separata la porzione migliore di polvere unirla nella sua giusta dose, e peso all' altre. E generalmente parlando sarebbe sempre buona regola il ridurre in polvere ciascuna cosa separatamente, e dopo aver pesate le giuste, e rispettive dosi di ciascuna polvere unirle insieme nel mortaio, e ripassarle insieme per lo staccio, conforme in altro luogo si è detto. Imperciocchè pestando nello stesso tempo unitamente tutti gl' ingredienti delle polveri composte oltre all' inconveniente predetto vi può esserne anche un altro, cioè che essendovi sempre fra molte sostanze alcuna dell' altre più leggiera, e sottila, la di cui polvere facilmente si solleva, e si dissipa per aria, farà di questa perdita una gran parte innanzi che sian ridotte perfettamente in polvere le altre sostanze più dure; che perciò in quelle polveri specialmente, nella di cui composizione hanno luogo medicamenti di grande attività, sarà questa una diligenza sommamente necessaria. E' vero però, che alcune volte l' unione di molte sostanze secche può servire a facilitare la polverizzazione delle sostanze olose, e grasse, come sono le semenze olose, le Gomme-resine, e le Resine. Ma in tal caso rispetto alle prime dopo averle purgate dalle loro scorze, e ridotte come in pasta nel mortaio



di pietra, come altrove si è detto, possono meglio dividersi, e ridursi in polvere con macinarle unite a qualche porzione delle polveri più secche, che hanno luogo nel composto; parimente le resine, e gomme-resine dopo averle un poco ammaccate nel mortajo quando non possano ridursi a solo perfettamente in polvere, si può aggiugnere alle medesime successivamente una porzione delle polveri già preparate, affinchè assorbiscano la viscosità delle medesime, e possano queste con tale ajuto ridursi in polvere.

Nella composizione degli Elettuarij, Unguenti, Impiastrj, e Cerotti, la quale almeno in parte è il più delle volte necessario farsi sul fuoco, se mai vi hanno luogo sostanze spiritose, e facili a dissiparsi, come sono gli olj essenziali, molte resine, e gomme-resine, tutte le preparazioni del Mercurio, e cose simili, queste debbono sempre unirsi sul fine della mistione quando il composto è quasi, o del tutto raffreddato. Negli Elettuarij, e simili composti, ove hanno luogo le polpe dei vegetabili, ed i sughi condensati, o cose simili, queste debbono stemperarsi nel liquore aggregante del composto prima che vi si uniscano le polveri. Specialmente è necessaria quest' avvertenza per l' Oppio, se mai non fosse polverizzato, ma disciolto prima in qualche liquore, e fatto poi condensare fino alla consistenza di Mele; come ancora per l' Aloè, e la Scamonea, i quali essendo tutti sughi gommoso-resinosi richiedono ancora l' altra avvertenza di non unirgli ai liquori quando sono troppo caldi, come di sopra si è detto. Così parimente quando s' impastano i composti delle pillole, ov' entra l' Oppio, o altro sugo del genere dei suddetti sarà sempre regola d' arte l' usare le diligenze suddette.

Negli Unguenti, ove ha luogo la Cera, la Pece, o simili cose, debbon queste esservi mescolate, e liquefatte prima di

unir-



unirvi le polveri, se ve ne sono, e negl' Impiastri, o Cerotti si dcono le medesime fare struggere ed unirvele dopo la cottura del Litargirio, del Minio, o della Biacca.

La giusta consistenza ancora, che dee darsi ai composti è un punto da averli in considerazione dal diligente Speciale, al qual' effetto è necessario che sappia la giusta dose di quegli ingredienti, che specialmente a tal fine son destinati, affinchè il composto riesca con quella consistenza, che è necessaria per l' uso, che dee farsene, e molte volte perchè possa conservarsi per un giusto spazio di tempo, come si richiede. Così per esempio per la giusta consistenza degli Unguenti si richiedono per ciascuna libbra d' olio once tre, e mezza di cera in tempo di state, e sole once tre in tempo d' inverno; se poi trattasi di quegli Unguenti, ove hanno luogo le polveri, di queste se ne richiederanno once quattro per ciascuna libbra d' olio incirca, potendo tali regole esser soggette a qualche variazione secondo alcune circostanze. Per i cerotti poi sono necessarie once cinque di cera per ciascuna libbra d' olio in tempo d' inverno, e mezz' oncia di più se ne può aggiugnere in tempo di estate.

Per la consistenza degli Elettuarj si prescrivono generalmente once quattro di polveri per ciascuna libbra di Sciroppo, o Mele, ma una tal regola può soffrire dell' eccezioni in molti casi. Più che altro sarà giusta la dose suddetta per le polveri composte per la maggior parte di sostanze vegetabili, come fiori, scorze, legni, e simili cose, le quali sono capaci di assorbire molta umidità, e gonfiarsi; onde ancorchè tali composizioni subito sembrano un poco diquide, dopo qualche tempo però si rassodano maggiormente per la ragione suddetta. Ma trattandosi di resine, o gomme - resine polverizzate, si richiederà per queste minor quantità di Sciroppo o Mele, potendone bastare all' incir-



ca una dose uguale al loro peso. Minor quantità poi ne richiederanno le materie minerali, e molto minore i sali, e specialmente gli alcalini, che attraggono l'umidità dell'aria.

Su quest'articolo finalmente è da avvertirsi, che allora quando abbia luogo nella composizione di un Elettuario disopilativo la limatura di ferro macinata, unita a qualche sostanza, che abbia dell'azione su la medesima, come sarebbe il Cremor di Tartaro, in tal caso quantunque da principio sembrasse avere il composto una giusta consistenza, siccome poi col tempo il ferro, ed il cremor di tartaro agiscono in singolar maniera l'uno sull'altro, ed il ferro vie più sempre si divide, da ciò ne segue che successivamente il composto s'indurisce, e di tanto in tanto ha bisogno di essere ammolito con nuova quantità di Sciroppo, o altro fluido aggregante, che gli convenga; la qual diligenza farà necessaria ancor per altri Elettuarij, che coll'andar del tempo potessero rassodarsi.

Le pillole parimente, le quali debbono avere una consistenza non tanto dura, affinchè facilmente si dissolvano nello stomaco, e con prestezza producano il loro effetto, se mai dopo qualche tempo fossero troppo indurite, fa di mestiero nuovamente ridurle in polvere, e di nuovo impastarle con il conveniente liquore, altrimenti trattenendosi di soverchio nello stomaco, e per le intestina senza dissolversi o non produrranno alcuno effetto, o con lentezza il produrranno, oppure cagionar potranno delle coliche, e dei dolori.

Finalmente dee invigilare ancora il diligente Speciale alla conservazione dei medicinali composti, al qual fine dee molto contribuire la qualità del fluido aggregante, e degli altri ingredienti. Che perciò dee procurarsi di dare la giusta cottura agli Sciroppi, che servono d'aggregante a molti Elettuarij; poichè es-

sen-



sendo quelli poco cotti, più facilmente nasce nel composto la fermentazione, che più presto, o più tardi fa corrompere, e guastare il medesimo. Fra gl' ingredienti ancora fa d' uopo scerre quegli che meno degli altri possono esser sottoposti a guastarsi, seppure non si mescolassero con altre sostanze capaci d' impedire in essi un tal difetto. Bisogna guardarsi dall' unire alle polveri composte, che deono conservarsi per qualche tempo, i sali alcalini, i quali facilmente attraggono l' umidità dell' aria, e possono per conseguenza in tal guisa alterare le loro qualità. I semi oliosi parimente dovrebbero bandirsi dai composti della suddetta natura, o porveli almeno allora quando se ne deve far' uso; poichè non possono i medesimi conservarsi più a lungo di un mese, ed il loro olio invietisce con facilità, ed allora comunica al composto un disgustoso odore, ed una cattiva, e pericolosa qualità.

I vasi ancora, ed il luogo, ove si custodiscono i medicinali composti, debbono essere adattati alla conservazione dei medesimi, e non dee mancare il diligente Speciale di spesso riguardargli per conoscere se hanno sofferta qualche alterazione, che possa in qualche modo rimediarsi, oppure se sono alterati in maniera che non debba farsene più uso alcuno. Quando nasce la muffa sopra i composti umidi, può dirsi questo il principio della loro corruzione, come accade in molti Elettuarj qualche tempo dopo che sono fatti, ma i quali però non passano così facilmente alla loro totale putrefazione per cagion dello Zucchero, o Mele, che da questa gli difende. Quegli elettuarj, nella di cui composizione hanno luogo le sostanze polpose, mucillagginose, e flemmatiche, come l' Elettuario lenitivo, il Diafinicon, il Diaprunis, e simili, sono fra tutti i composti più soggetti a fermentare, e corrompersi, mentre all' opposto quej



quei che sono composti di sostanze aromatiche, saline, e resinose, come la Triaca, il Mitridato, il Diascordeo, la Confezione Jacintina, e simili, si conservano in buonissimo stato per molto più lungo tempo, e durano moltissimo di fermentare senza corrompersi, nè scapitar molto del loro odore aromatico.

Non dee lo Speziale sostituire un medicamento all' altro nell' eseguire le ricette senza chiederne prima il consiglio al Medico, e riportarne la sua approvazione. Saranno soltanto accennate nel fine di questo Ricettario quelle sostituzioni, che sono per la necessità tollerate, ed approvate dall' uso.

Dee ancora lo Speziale esercitarsi nel saper leggere, ed intendere le formole delle ricette officinali solite usarsi dai Medici, e su questo proposito è bene che sappia, che quattro cose distinguono i Medici da averli in considerazione nel ricette, cioè la Base, l' Adiuvante, il Correttivo, e l' Eccipiente, o Aggregante; alle quali solevano gli Antichi aggiugnere ancor la quinta, che era il Dirigente, lusingandosi d' impiegare certi medicamenti, che avessero la proprietà di dirigere l' azione di altri verso quella parte del corpo, in cui volevano, che agissero.

La Base è la parte più essenziale della ricetta; ordinariamente è posta alla testa di tutti gli altri ingredienti, e predomina sopra tutti non per la quantità, o peso, ma relativamente alla sua attività. Può essere la Base o semplice, o composta, cioè può consistere in un solo medicamento, o in più, e diversi di consimile virtù.

L' Adiuvante, che dicesi ancora da alcuni Stimolante, dee avere la stessa virtù della Base; poichè ordinariamente si pone per accrescere l' attività della medesima, o per iscemarne il volume, quando il malato ne resta incomodato.

Per diversi fini si usa il Correttivo; o per diminuire l'attività della base, o per coprire il disgustoso odore, e sapore di qualche altro ingrediente, come ancora per fortificare le viscere, e metterle in istato di resistere all'attività dei rimedj, che possono cagionare degl'irritamenti. A tale effetto si sceglie una sostanza appropriata, e che non si opponga all'effetto del rimedio.

L'Eccipiente, o Aggregante che dir vogliamo, è quello, che dà la forma, o la consistenza al medicamento, e dee convenire alla base, alla malattia, al temperamento, ed altre circostanze. Talvolta gli si dà il nome di Mestruo, di Veicolo, o d'Intermedio.

La seguente ricetta può servir d'esempio per quanto è stato di sopra esposto.

*Bevanda purgativa*

Cassia in bocciuoli . . . . .	Onc. IV.	Base
Sena . . . . .	Dram. II.	Adiuvante
Radice di Scrofolaria magg. . . . .	Dram. I.	Correttivo
Acqua comune . . . . .	Q. B.	Eccipiente
F. decoz. S. L. A.		

Prima di terminare questa parte conviene ancora additare certe particolari denominazioni solite usarsi nelle ricette, e le quali comprendono collettivamente sotto di loro più, e diversi medicamenti semplici.

*Le cinque Radici aperitive maggiori*

Radici di Finocchio, d'Asparagi, d'Appio, di Prezemo-  
lo, e di Brusci.

*Le cinque Radici aperitive minori*

Radici di Gramigna, d'Eringio, di Cappari, di Ononide, e di Robbia.



*Le Radici comuni, secondo alcuni*

Radici di Finocchio, e di Prezemolo.

*Le cinque Erbe Capillari.*

Capelvenere, Adianto nero, Politrice, Cetracca, e Ruta muraria.

*I quattro Fiori cordiali.*

Fiori di Borrana, di Buglossa, di Rose rosse, e di Viole.

*I quattro Fiori carminativi.*

Fiori di Camomilla, di Meliloto, di Matricaria, di Aneto.

*L' Erbe emollienti ordinarie*

Foglie di Malva, di Altea, di Brancorsina, di Viole, di Marcorella, di Parietaria, di Bietola, di Atrepice.

*I Semi quattro freddi maggiori.*

Semi di Zucca, di Cetriuolo, di Popone, di Cocomero.

*I Semi quattro freddi minori.*

Semi di Lattuga, d' Endivia, di Cicorea, di Porcellana.

*I Semi quattro caldi maggiori.*

Semi d' Anici, di Carvi, di Comino, e di Finocchio.

*I Semi quattro caldi minori.*

Semi d' Ammi, d' Amomo, d' Appio, di Dauco.

*I cinque Frammenti preziosi.*

Jacinti, Smeraldi, Zaffiri, Granati, Rubini, o secondo alcuni le Sardine.

*Le quattro Farine risolventi, o comuni.*

Farina d' Orzo, di Fave, di Lupini, e di Mochi, o secondo altri, di Fien-greco.

*I Frutti pettorali.*

I Datteri, le Passule, i Fichi secchi, le Giuggiole.





---

RICETTARIO  
S A N E S E  
*P A R T E S E C O N D A.*

---







# DEI MEDICAMENTI GALENICI

---

## CLASSE PRIMA.

### *Delle Infusioni, e Decozioni.*

**L**E infusioni, e decozioni sono medicamenti dei più semplici, più comuni, e che servono alla composizione di molti altri; onde ci è sembrata cosa ragionevole il cominciare questa parte coll' esporre le ricette più usate delle medesime.

Per la maggior chiarezza abbiamo divise tanto le une, che l'altre in alteranti, e purganti, e con la stessa divisione abbiamo aggiunte in questa classe le infusioni fatte nel vino, che portano volgarmente il nome di Vini Medicati; come ancora alcune poche, che si praticano fatte nell' Aceto.

Non vi collochiamo le infusioni fatte nello Spirito di Vino, o in altro liquore, la di cui preparazione appartenga alla

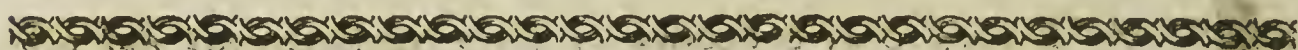
Chi-



Chimica, riferbandole a questa parte, come a loro più propria, ed avranno luogo nella Classe degli Olj le infusioni fatte in simili liquori, che principalmente servono per l'uso esterno.

Lasciamo ancora di esporre le ricette di quei vini medicati, che si usano comunemente fatti per mezzo della fermentazione, cioè coll'infondere più, e diverse droghe nel mosto delle uve fatto di fresco, affinchè bolla, e fermenti insieme con esse; poichè crediamo simili liquori fatti più per il gusto, che per la Medicina, atteso che avendo la fermentazione la proprietà di cangiare la natura del mosto, altera ancora nello stesso tempo quella delle droghe, e sembra che tenda a ridurre tutte le sostanze infuse, benchè diversissime per natura fra loro, ad un medesimo stato, e far loro acquistare una sola, e stessa proprietà.

Già abbiamo additate nelle nostre Istituzioni di Farmacia le regole generali da osservarsi nelle Infusioni, e Decozioni, onde non ci resta da esporre di vantaggio su tale articolo.



## INFUSIONI ALTERANTI.

### *Infusione di Fiori di Rosolaccj.*

*Prendi.* Fiori di Rosolaccj asciutti . . . . . Oncia mezza

Poni in un vaso di majolica, e gettavi sopra

Acqua pura bollente . . . . . Libbra una

Tura la bocca del vaso, e lascia così stare per qualche spazio di tempo tanto che divenga l'infusione carica di color rosso. Cola per stamigna, e serba per usare, aggiugnendovi, quando occorra, poco zucchero per addolcirla.



*E' di sollievo ne i mali di petto, e per la tosse.*

N. In simil guisa dovranno farsi tutte le infusioni di Fiori, e delle foglie d'erbe più delicate.

## TISANA ANTISCORBUTICA.

Pr. Radici di Rafano salvatico . . . . . onc. mezza  
Foglie fresche di Coclearia  
di Crescione . . . . . ana. onc. una

Netta le radici, e foglie suddette, tritale grossamente, e poste dipoi in vaso di majolica, o in orinale di stagno gettavi sopra

Acqua pura bollente . . . . . lib. una

Tura la bocca del vaso, e lascia così tanto che sia raffreddata l'infusione, la quale allora colerai per stamigna senza espressione.

*Questa Tisana è un eccellente medicamento antiscorbutico.*

N. In simil guisa si faranno le infusioni di tutte le altre piante antiscorbutiche; e qualora si volessero più cariche, potrà sostituirsi all'acqua pura la decozione delle stesse piante.

## INFUSIONE DI CICOREA DEI TEDESCHI

VOLGARMENTE

*Sangue di Cicorea.*

Pr. Foglie di Cicorea salvatica . . . . . onc. sei  
Sal di Tartaro . . . . . dram. tre  
Acqua di Cicorea . . . . . lib. tre

Infondi in vaso di majolica alle ceneri calde per una notte, cola dipoi con forte espressione, e nella colatura infondi

Q

nel-

nella stessa guisa nuove foglie di Cicorea in simil quantità, e senza il Sal di Tartaro; dopo questa seconda infusione si faccia come questa ancor la terza, la quale finalmente colata farà il Sangue di Cicorea.

*Purga la massa del sangue da i cattivi umori, ne corregge l'acrimonia, e serve di gentile evacuativo.*

N: Potrebbero prepararsi con altre erbe di simil natura delle efficaci infusioni.



## INFUSIONI PURGANTI.

### INFUSIONE DI ROSE SOLUTIVA.

Pr. Foglie di Rose comuni fresche . . . . . lib. otto

Dopo averle nettate secondo l'arte, ed acciaccate un poco nel mortajo di pietra ponile in vaso di bocca stretta, e gettavi sopra.

Acqua pura bollente . . . . . lib. otto

Tura la bocca del vaso, e lascia stare così per ore dodici. Cola dipoi l'infusione spremendo le rose allo strettojo; poni la colatura in vasi di vetro ben turati, e lasciala chiarire per sussidenza.

Con simil metodo si farà ancora l'infusione di Viole solutiva, ed ambedue fervono per fare il Sciroppo, e Mele rosato, e violato solutivo.

N. Gli antichi Ricettarj prescrivevano, che le suddette infusioni si facessero in due, o tre volte, ed alcuni ancora in dieci, e dodici, aggiungendo sempre nuove Rose, o Viole alla stessa infusione, la quale poi chiamavano Mucchero di Rose, e di Viole; ma per vero dire con tal metodo si correrebbe rischio di far cosa peggiore con molto maggiore incommodo.

IN-



## INFUSIONE DI SENA.

Pr. Cremor di Tartaro . . . . . dram. una  
 Acqua pura . . . . . onc. sei

Fa bollire in vaso di terra invetriato fino alla perfetta soluzione, aggiugnendo sul fine della bollitura.

Anici . . . . . dram. una

Cannella ottima acciaccata . . . . . scrop. mez.

Leva dal fuoco, e subito infondivi

Sena di Levante . . . . . dram. tre

Tura il vaso, e lascia così stare per una notte. Cola di poi l'infusione, e serba per l'uso.

*Adoprasi comunemente per muovere il corpo.*

Dose da once quattro fino ad once sei.

## TISANA LASSANTE

DI RIVERIO.

Pr. Sena di Levante . . . . . dram. due

Sal di Tartaro . . . . . dram. mez.

Acqua pura . . . . . onc. sei

Infondi ogni cosa in un vaso di vetro, o di terra invetriato in luogo fresco per una notte, cola nella mattina seguente per usare in una sol volta.

*Questa tintura di sena purga il ventre valorosamente, ed è celebrata dall' Autore per un efficacissimo deostruente, dicendo di avere spesso guarite le più ostinate quartane coll' uso della medesima continuando per quindici giorni.*

N. Alcuni vi aggiungono per darle grazia un poca di Cannella si na acciaccata, e per quelli, che temessero l'acrimonia del Sal di Tartaro propone il Riverio, che si dolciscichi con quindici gocce di Spirito di Zolfo.

## DECOZIONI ALTERANTI.

### DECOZIONE PETTORALE.

<i>Pr.</i>	Orzo mondato, e lavato . . . . .	onc. due
	Passule . . . . .	onc. una
	Fichi secchi grassi . . . . .	num. quattro
	Giuggiole . . . . .	num. dieci
	Acqua pura . . . . .	lib. sei

Fa bollire secondo l' arte a consumazione del terzo, e sul fine della bollitura aggiugni

Logorizia raschiata, ed acciaccata . . . . . onc. mezza

Leva dal fuoco, e quando farà un poco raffreddata la colerai per usare.

### TISANA REFRIGERANTE

DI M. FOUCQUET

<i>Pr.</i>	Avena purgata . . . . .	manip. tre
	Foglie di Cicorea salvatica . . . . .	manip. uno
	Cuoci in libbre dodici d' acqua pura alla consumazione del terzo, e poi aggiugni	
	Sal prunello . . . . .	onc. mezza
	Mele bianco . . . . .	onc. tre

Segui a far cuocere fino alla consumazione della metà, e finalmente cola per stamigna, e chiarisci per sussidenza.



## ALTRA TISANA REFRIGERANTE

DI M. TISSOT

*Pr.* Orzo intero mondato, e lavato . . . . . onc. due  
 Acqua pura . . . . . lib. cinque  
 Fa bollire tanto che l'orzo si apra, e sul fine della bollitura aggiugnì

Nitro purificato . . . . . dram. una, e mezza

Mele puro , . . . . onc. una, e mezza

Cola, e metti nella colatura

Aceto bianco ottimo . . . . . onc. una

*E' questa una piacevole bevanda refrigerante da farsi bere in copia agl' infermi nel calor delle febbri.*

*N. Quando non si abbia l' orzo può sostituirsi l'avena.*

## DECOZIONE APERITIVA

*Pr.* Radici d' Appio . . . . .  
 Di Finocchio . . . . .  
 Di Petrosellino . . . . .  
 Di Brusci . . . . .  
 Di Sparagi . . . . . ana once tre  
 Acqua di fonte . . . . . libbre dieci

Fa decozione secondo l' arte, la quale colata con forte espressione chiarirai per suffidenza.

*Nota Mancando alcuna delle suddette radici, potrà sostituirsi nel peso alcuna delle altre, ovvero le Radici di Gramigna.*

## DECOZIONE ANTIVENEREA

## DEL SETTALIO.

- Pr.* Salsapariglia tagliata . . . . . onc. sei  
 Acqua di fonte . . . . . lib. quindici  
 Tieni per un giorno in macerazione alle ceneri calde, di-  
 poi fa bollire in vaso turato a consumazione del terzo. Cava-  
 fuori allora la Salsapariglia, e dopo averla acciaccata infondila  
 nuovamente nel proprio decotto, aggiugnendovi insieme  
 Carne magra di Vitella . . . . . lib. tre  
 Coriandoli acciaccati . . . . . onc. una  
 Cuoci di nuovo tanto che restino libbre cinque, e sulla  
 fine della bollitura aggiugni  
 Cannella ottima tritata . . . . . dram. tre  
 Cola con forte espressione, e serba per usare.  
*Giova ai consumati dalla Febbre Etico-gallica.*

## DECOZIONE DEL SETTALIO

## RIFORMATA.

- Pr.* Salsapariglia acciaccata . . . . . dram. sei  
 Acqua pura . . . . . lib. tre  
 Infondi per una notte in luogo caldo, ed aggiugni la mat-  
 tina che segue  
 Carne magra di Vitella, o Pollastro . . . . . onc. tre  
 Fa bollire a consumazione del terzo, e sul fine aggiugni  
 Cannella fine tritata . . . . . scrop. uno  
 Fa levare un sol bollore, lascia raffreddare, e cola.  
*E' proposta per gl' infermi più delicati nel caso di sopra es-  
 posto.*

Di



*Divisa in tre parti la quantità suddetta dee prendersene una la mattina, una a mezzo giorno, e l'altra la sera, continuando così per trenta, o quaranta giorni.*

## DECOZIONE SUDORIFICA.

*Pr.* Salsapariglia tritata

Vishio quercino . . . . . ana onc. due

Antimonio crudo

Pietra pomice . . . . . ana onc. una, e mez.

Acqua pura . . . . . lib. ventiquattro

Tieni in macerazione per un giorno, dipoi cuoci lentamente fino alla consumazione della metà, e cola per panno.

*E' utile questa decozione nei reumatismi per discacciare gli umori nocivi dal corpo per mezzo della traspirazione, per le strume, ed altri tumori provenienti da mal venereo.*

*La dose è da once due fino a sei, replicata due, o tre volte*

*N. L'Antimonio, e la pomice tritati grossamente si debbono racchiudere in un gruppetto di panno, tenersi così legati, e sospesi nell'infusione, avvertendo ancora che non debbono servire che per una infusione, o al più per due, e poi deono rinnovarsi.*

## DECOZIONE COMUNE

PER I CLISTERI.

*Pr.* Foglie di Malva

di Violaria

di Bietola

di Mercorella

Fiori di Camomilla . . . . . ana parti eguali

ln

In sufficiente quantità d'acqua comune fa bollire secondo l'arte prima le foglie, ed in ultimo i fiori, e cola per usare.

*N. Mancando alcuna delle predette erbe potrà sostituirsi una delle altre,*

### DECOZIONE CARMINATIVA PER I CLISTERI

*Pr.* Semi d' Anici  
           di Finocchio . . . . . ana onc. mezza  
 Foglie d' Alloro  
 Cime d' Assenzio . . . . . ana manip. uno  
 Fiori di Meliloto  
           di Camomilla . . . . . ana manip. mezzo  
 Cuoci gradatamente secondo l'arte in sufficiente quantità d'acqua comune, e cola per usare.

### DECOZIONE EMOLLIENTE PER FOMENTI

*Pr.* Foglie di Malva . . . . . manip. uno  
 Semi di Lino  
           di Fien greco . . . . . ana onc. una  
 Acqua comune . . . . . libb. sei  
 Fa bollire secondo l'arte, ed in fine aggiugni  
 Fiori di Camomilla  
           di Sambuco  
           di Meliloto . . . . . ana pug. due  
 Cola per usare.

### DECOZIONE ASTRINGENTE PER FOMENTI

*Pr.* Noci di Cipresso  
 Balaufti  
 Foglie di Mortine



*Pr.* Cime di Menta  
 d' Assenzio  
 Coccole di Ginepro . . . . . ana manip. uno  
 Rose rosse . . . . . onc. mezza  
 Allume di rocca . . . . . onc. due

Fà bollire in sufficiente quantità di liquore composto con due parti d' acqua comune, ed una di Vino rosso austero, e cola per usare.

*N.* In mancanza d' alcuno dei suddetti ingredienti potrà crescerfi la dose di alcuno degli altri.

## DECOZIONE PURGANTE

### DECOZIONE DI TAMARINDI CON SENA

*Pr.* Tamarindi . . . . . dram. sei  
 Cremor di Tartaro . . . . . dram. due  
 Acqua comune . . . . . lib. una  
 Fa bollire a consumazione della terza parte in vaso di terra invetriata, e poi infondi

Sena di Levante . . . . . dram. una

Leva il vaso dal fuoco, e lascia stare finchè la decozione sia raffreddata, cola per stamigna, e serba per usare.

*Medicina lassativa, e rinfrescante*

*N.* Può crescerfi talvolta la dose della Sena, o unire alla colatura qualche Sciroppo solutivo per renderla più purgante.



## VINI MEDICATI ALTERANTI

### VINO ACCIAJATO SEMPLICE.

*Pr.* Limatura di Ferro non rugginosa . . . . . onc. una  
Vino bianco generoso . . . . . lib. una

In fiasco di vetro ben turato terrai in infusione per giorni otto in luogo fresco, agitando la mistura più volte il giorno. Passato questo tempo colerai il liquore facendolo passare per carta sugante, e lo conserverai in vaso ben turato.

*E' deostruente, e corroborante.*

### VINO ACCIAJATO COMPOSTO

*Pr.* Limatura di Ferro non rugginosa . . . . . onc. una  
Vino bianco generoso . . . . . lib. una

Tieni in infusione per ore ventiquattro, poi aggiungi  
Acqua di Fiume . . . . . lib. quattro

Radici d' Eringio nettate, e tritate . . . . . onc. una

Arancio amaro con la scorza, tagliato . . . . .

in pezzetti, . . . . . num. uno

Cannella acciaccata . . . . . dram. una

Tieni in macerazione per due giorni, dibattendo spesso la mistura, la quale poi colerai per usare.

*Si adopra con vantaggio nel caso di ostruzioni, e di debolezza di stomaco, e dell' altre viscere.*



## VINO VIPERATO DEL WEDELIO

*Pr.* Vipere preparate, e tagliate in pezzi . . . . . num. due  
Limatura di ferro . . . . . onc. due

Noce moscata

Cannella fina . . . . . ana dram. una, e mez.

Sugo di aranci . . . . . num. due

In vaso di vetro infondi ogni cosa versandovi sopra

Vino di Spagna, o di Cipro . . . . . lib. dieci.

Tieni in digestione a bagno d'arena tiepido per giorni dodici, ferrata bene la bocca del vaso, e dipoi felterai il liquore, e lo conserverai in vaso appropriato.

*Porta dei vantaggj nell'ostinate febbri intermittenti, e nelle lunghe quartane.*

## VINO SCILLITICO

*Pr.* Scilla seccata secondo l'arte, e tritata . . . . . onc. una

Vino di Spagna . . . . . lib. una

In vaso di vetro ben turato tieni in digestione in luogo fresco per tre, o quattro giorni, dipoi cola con espressione, e filtra per carta il liquore.

*E' diuretico, incisivo, aperitivo, atto ad evacuare le flemme, e si usa con profitto nell'Asma flemmonosa.*

Dose da un'oncia fino a tre once

*N. Con le stesse dosi, e metodo si preparano il Vino assenziato, il Vino d'Enula Campana, e simili.*



## LAUDANO LIQUIDO DEL SYDENHAM.

*Pr.* Oppio . . . . . onc. due  
 Zafferano . . . . . onc. una  
 Cannella.

Garofani . . . . . ana. dram. una

Trita minutamente l'oppio, ed il zafferano, ed acciaccia un poco la cannella, ed i garofani, e poni ogni cosa in fiasco di vetro, versandovi sopra

Vino di Spagna . . . . . lib. una

Tura il vaso, e tieni in digestione per tre giorni ad un moderato calore di bagno-maria, o per più giorni al sole, dibattendo spesso la mistura. Finalmente colerai il liquore, e lo farai passare per carta sugante, e lo conserverai in vaso di vetro ben turato.

*Questo liquore è un eccellente anodino, di cui spesso si fa uso per conciliare il sonno, per calmare qualunque dolore eccessivo, e spasmodico, e per frenare i vomiti, le dissenterie, e le superpurgazioni.*

*La dose è da quattro gocce fino a venti in qualche liquore appropriato.*

*N. Il Vino di Spagna è un liquore, che non resta alterato dal calore della digestione, come i vini ordinarj, nè è così facile ad inforzare, come sono essi. Bensì la suddetta infusione dopo qualche mese che è stata preparata, depone al fondo del vaso una parte delle sostanze, che teneva disciolte, e la quale di tanto in tanto bisogna avvertire di separare filtrando nuovamente per carta il liquore, affinchè dovendosi usare soltanto il medesimo a gocciolate, non venga fuori con esso anche il sedimento suddetto, in cui può esservi dell' Oppio in quantità maggiore del dovere.*



## VINO IPPOCRATICO

DEL DONZELLI.

*Pr.* Cannella fina . . . . . onc. una, e mez.  
 Garofani . . . . . dram. sei  
 Cardamomo maggiore  
                   minore . . . . . ana. dram. due

Noce moscata

Macis . . . . . ana. dram. una, e mez.

Bengiuino . . . . . dram. tre

Zucchero bianco . . . . . lib. una, e mez.

Trita grossamente ogni cosa, e poni in vaso di vetro,  
 versandovi sopra

Vino generoso bianco, o rosso . . . . . lib. dieci

Tieni in macerazione per tre giorni, dipoi cola il liquore  
 per manica d'Ippocrate, e serba in vasi ben turati.

*Serve per corroborare lo stomaco.*

## VINI PURGANTI

## VINO SOLUTIVO DEL QUERCÉTANO.

*Pr.* Sena di Levante . . . . . onc. mezza  
 Cannella fina acciaccata . . . . . dram. mezza  
 Garofani acciaccati . . . . . num. cinque  
 Zucchero bianco . . . . . dram. sei  
 Vino bianco . . . . . onc. otto  
                   Tie-

Tieni in macerazione per giorni tre senza calore in vaso di vetro ben ferrato, dipoi cola, e conserva secondo l'arte.

*Serve per purgare epicriticamente, e con piacevolezza.*

*La dose è di due cucchiajate la mattina, e la sera continuando per qualche giorno.*

## VINO VOMITIVO

VOLGARMENTE

*Acqua benedetta di Rulando*

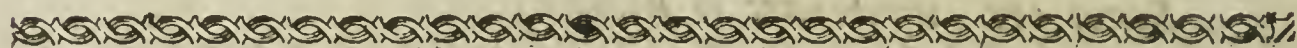
*Pr.* Croco de' Metalli . . . . . dram. due

Posto in vaso di vetro gettavi sopra

Vino austero . . . . . onc. otto

Tieni in macerazione a freddo per tre giorni, passati i quali separa il vino per inclinazione, e feltralo per carta

*La dose è da due dramme fino ad un' oncia.*



## ACE TI ALTERANTI

ACETO ROSATO.

*Pr.* Rose rosse preparate, e seccate . . . . . onc. quattro

Aceto bianco ottimo . . . . . lib. quattro

Tieni in macerazione al sole per trenta giorni in vaso di vetro ben turato, e colato dipoi secondo l'arte conserva per usare.

*Suole applicarsi esternamente per confortare la testa, e ristorar le forze perdute.*

ACE-



*Pr.* Scaglie di Scilla bianca scelte in mezzo tra la prima scorza, ed il tallo.

Infilate rade con ago di legno fa seccare all'ombra per quaranta giorni, dipoi tagliate in pezzi prendine . . . lib. una

Aceto buono . . . lib. otto

Poni in vaso invetriato, che abbia la bocca stretta, e tienlo al sole turato bene per altri quaranta giorni, dipoi cola, ed usa.

*Quest' aceto è incisivo, aperitivo, ed atto per assottigliare e dividere gli umori grossi, e viscidì, onde si adopra con profitto nell' Idropisia.*

*La dose è da due dramme fino a sei.*

*N.* Se la necessità ci stringe a farlo presto, si pone il vaso nelle ceneri, o nella rena calda.

## ACETO SAMBUCINO

*Pr.* Fiori secchi di Sambuco . . . lib. una

Aceto bianco ottimo . . . lib. una

Poni in vaso di vetro, e tieni in digestione al sole, o in bagno d'arena temperato per cinque, o sei giorni, cola con forte espressione, e feltra poi per carta, e conserva in vaso di vetro ben turato.

*E' risolvente, e leggermente sudorifico, ed anodino. Si pone ancora nei gargarismi.*

*La dose è da due dramme fino a sei.*

*N.* Con le stesse dosi, e col metodo sopra esposto possono prepararsi altri aceti medicati, come di Salvia, di Ramerino, e simili.

## ACETO DEI QUATTRO LADRI

Pr. Cime d' Affenzio  
 di Ramerino  
 di Salvia  
 di Menta  
 di Ruta . . . . . ana onc. una, e mezza  
 Fiori di Lavandula . . . . . onc. due  
 Calamo aromatico  
 Cannella  
 Garofani  
 Noce moscata  
 Spicchj d'aglio . . . . . ana dram. due  
 Canfora . . . . . onc. mezza  
 Aceto ottimo . . . . . lib. otto

Trita ogni cosa grossamente fuori che la Canfora, e dentro a un matraccio di vetro versavi sopra l'aceto, e turata bene la bocca del vaso tieni in digestione al sole per tre settimane, o un mese; cola dipoi con forte espressione, e feltra per carta, aggiugnendo in ultimo la canfora sciolta con un poco di Spirito di vino.

*E' utilissimo quest' aceto in ogni male epidemico a fine di preservarsi dal contagio. Si bagnano con il medesimo le narici, ed i polsi, e fassene svaporare nelle stanze ove si abita. Può prendersi ancora per bocca in piccole dosi per il fine suddetto.*

## OSSICRATO, ovvero POSCA.

Pr. Aceto fortissimo  
 Acqua pura . . . . . ana parti eguali  
 Me-



Mescola insieme, ed usa

*Si adopra in bevanda per calmare la sete, nei gargarismi per le infiammazioni di gola, ed all' esterno per rinfrescare, e risolvere,*

## ACETO SOLUTIVO

DEL R E D I,

*Pr.* Radici di Polipodio fresche . . . onc. una, e mez.  
Tagliate minutamente ponile in vaso di vetro, ed affondervi sopra

Aceto bianco fortissimo . . . lib. tre

Tieni in macerazione per tre giorni, dipoi posto il vaso in luogo tiepido aggiugni

Sena di Levante . . . onc. una, e mez,

Manna scelta . . . onc. una

Coriandoli acciaccati . . . scrop. due

Lascia in infusione per altri tre giorni, e poi cola secondo l' arte per usare.

*Ammollisce il ventre usandolo per condimento delle insalate.*



## CLASSE SECONDA

*Delle Emulsioni,*

*ed altri Medicamenti estemporanei.*

**L**E Emulsioni sono medicamenti liquidi, latticinosi, che portano volgarmente il nome di *Lattate*. Possono dirsi ancor queste medicamenti dei più semplici, e che sono di un grand' uso, e vantaggio nella Medicina, onde meritano di avere un dei primi posti in un Ricettario.

Abbiamo aggiunte in questa classe quelle decozioni consumate di sostanze mucillagginose, che portano il nome di gelatine, come pure alcune poche bevande solutive usuali, le quali essendo tutte medicamenti estemporanei, o magistrali, che non possono conservarsi se non per poco tempo, ed essendo di qualche uso nella Medicina abbiamo creduto bene descriverne le ricette in questo luogo, non sembrandoci proprio dividerle in tante classi particolari atteso il loro piccolo numero.

L'olio delle semenze dette oliose forma la materia delle emulsioni, o lattate; esso sta diviso, e sospeso nell' acqua per mezzo di una mucillaggine, come appunto nel latte degli Animali sta divisa, e sospesa nel Siero la parte butirrosa per mezzo del cacio. Quindi è che tanto le emulsioni, che il latte degli Animali essendo essenzialmente composte delle medesime sostanze, hanno ancora somiglienti proprietà. In fatti so-



no le emulsioni ancora sottoposte ad inforczare, ed a coagularsi, come il latte, per mezzo degli acidi, e stando ambedue in riposo dividefi la parte acquosa dall'oliofa, la quale resta galleggiante fu la superficie di quella.

Da questa verissima teoria apprendere possiamo, che non possono le emulsioni conservarsi in buono stato per lungo tempo, onde bisogna usarle fatte di fresco, come ancora che non deesi mescolar cotte medesime alcuna sostanza acida sia vegetabile, o minerale, e neppure i liquori spiritosi, che appresso a poco producono in esse lo stesso effetto degli acidi.

Per le emulsioni debbono scegliersi le semenze oliofo più fresche che sia possibile, altrimenti se il loro olio è già cominciato a divenir rancido potrebbe comunicare a questi medicinali una qualità acrimoniosa, e calida, totalmente opposta a quella, che debbono avere, cioè di rinfrescare. Per tal fine è sempre cosa più sicura per le emulsioni servirsi delle Mandorle, le quali mediante la loro scorza, che serve loro di preservativo, s'irrancidiscono con minor facilità degli altri semi oliofo, come sono i semi freddi maggiori, che non si mantengono se non per pochissimo tempo senza un tal difetto.

I liquori, con cui si preparano le emulsioni, sono l'acqua comune, le acque stillate, le infusioni dell'erbe, e qualche volta ancora le decozioni, quantunque fatte con la pura acqua sono più grate al palato, che in qualsivoglia altra forma. La quantità del liquore da impiegarsi sulla proporzione della quantità dei semi può essere maggiore, o minore secondo l'indicazione, a cui si vuol soddisfare:

Si addolciscono le lattate ordinariamente con poco Zucchero, ponendovene circa mezz' oncia per ogni libbra delle medesime, o vero con qualche Sciroppo per renderle più gra

te, o attive, e qualche volta ancora si pestano insieme con i semi pochi coriandoli, o altra simil cosa, affinchè comunichi all' emulsione un piacevole odore.

Vi si uniscono ancora talvolta delle polveri, e ancor degli oli secondo il diverso fine, a cui sono destinate.

## EMULSIONE

### DEI SEMI FREDDI MAGGIORI,

*Pr.*      Semi sgusciati di Zucca  
    di Popone  
    di Cetriuolo  
    di Cocomero . . . . . ana dram. due

Dopo avergli ben pestati in mortajo di pietra affondevi sopra

Acqua di viole . . . . . onc. sei

Mescola insieme, e cola per panno lino con forte espressione, aggiugnendo, quando così piaccia, alla colatura una piccola quantità di zucchero bianco.

*Rinfresca, umetta, ed estingue la sete.*

*N. In tal forma può farsi ancora l'emulsione di altri semi, e delle Mandorle, le quali debbono prima mondarli dalla loro scorza, con tenerle infuse per piccolo spazio di tempo nell' acqua bollente, ma non sul fuoco.*

## LATTATA SONNIFERA

*Pr.*      Semi di Poponi  
    di Papaveri bianchi . . . . . ana dram. due  
    Acqua di Lattuga . . . . . onc. cinque  
     Si faccia secondo l'arte emulsione, la quale si addolcisca con  
    Sciroppo di Papaveri bianchi . . . . . dram. una  
     E si usi

*Con-*



*Concilia il sonno.*

*Questa è la dose giusta, e consueta.*

*N. Volendola più attiva in vece dell'acqua di Lattuga può usarsi una leggiera decozione di Capi di Papaveri; e per dare alla medesima un più grato sapore può aromatizzarsi con qualche acqua odorosa, ovvero con pochi coriandoli pestati semplicemente insieme con i semi suddetti.*

## C R E M O R E D' O R Z O

O V V E R O O R Z A T A.

*Pr.* Orzo mondato . . . . . onc. tre.

Poni a bollire in sufficiente quantità d'acqua pura, e dopo un bollore, o due getta via l'acqua, e mettevvene della nuova seguendo a far bollire per quattro, o cinque ore; cola dipoi e pesta l'orzo in mortajo di pietra, e passalo per staccio da cassia, aggiugnendo in ultimo alla colatura un poco di Zucchero per renderla grata. Se bisognasse, tornerai a far cuocer nuovamente per poco tempo tanto che acquisti la dovuta consistenza.

*Nutrisce, ingrassa, e rinfresca.*

## S A P O N E A S O D A.

*Pr.* Mandorle dolci mondate . . . . . onc. due

Pesta in mortajo di pietra, e versa sopra a poco a poco.

Acqua di Viole . . . . . onc. sei

Fa passare per uno staccio fitto, ed alla colatura aggiugni.

Amido di Grano sottilmente polverizzato . . . dram. due

Zucchero bianchissimo . . . . . onc. una

Cuoci a lento fuoco tanto che abbia presa una consistenza un poco sodetta.

*Si usa per calmare la tosse, e fare spurgare.*

SA-

## S A P O N E A L I Q U I D A .

*Pr.* Zucchero bianco . . . . . onc. due  
 Amido sottilmente polverizzato . . . . . onc. una

Dissolvi con

Acqua di Viole . . . . . quanta basti

Poi aggiugni a poco a poco

Olio di Mandorle dolci . . . . . onc. una

Dibatti ogni cosa insieme fino alla perfetta mescolanza, e se ancor bisogna tieni per poco tempo al fuoco per darle giusta consistenza.

*Si usa per lo stesso fine, che la predetta*

## G E L A T I N A D I C O R N O D I C E R V I O .

*Pr.* Limatura di Corno di Cervio . . . . . onc. una, e mez.

Cuoci lentamente in tre libbre d'acqua di pioggia, o stillata fino che restino once sei in circa; cola il decotto con forte espressione, e poni questa colatura in vaso di vetro, affinchè raffreddandosi si rappigli in gelatina.

*E' notissimo l'uso di questo medicamento per muovere il sudore.*

*N. Quando la predetta gelatina è ordinata coll'unione di qualche specie di polveri, debbono queste unirvisi avanti che si rappigli.*

## G E L A T I N A D' A V O R I O .

*Pr.* Raschiatura d'Avorio . . . . . onc. tre

Cuoci lentamente in sei libbre d'acqua stillata fin che restino once sei; il decotto colato con forte espressione si condenserà in forma di gelatina.

*E' risolvente gli umori, e promuove il sudore; per lo che conviene nella Pleuritide, ed altri mali d'inflammazione.*

GE-



## GELATINA DI RADICHE

## DI CINA.

*Pr.* Raschiatura di Cina petrosa . . . . . onc. quattro, e mez.

Acqua stillata . . . . . lib. sei

Opera, come si è detto della Gelatina d'avorio.

*Si adopra nella Febbre Etica, nella Tabe, e nelle lunghe, ed ostinate flussioni.*

*La dose è a cucchiariate.*

## CONSUMATO DI CAPPONE.

*Pr.* Carne di un Cappone sventrato, separata dalle ossa, e dal grasso. Tagliala minutamente, e dopo averla ben lavata in acqua rosa mettila dentro a un orinale di vetro di bocca larga, il quale ben coperto, e stuccato con la pasta porrai nel Bagno Maria bollente, e ve lo terrai per lo spazio di ore sei, e più ancora. Levato dipoi il vaso dal fuoco, e raffreddato verserai per inclinazione il liquore separato dalle carni già disciolte, e questo farà il fugo, o consumato di Cappone.

*Serve per ristorare le forze perdute.*

## BEVANDE SOLUTIVE

## BEVANDA SOLUTIVA MAGISTRALE

VOLGARMENTE SCIROPPO AUREO SOLUTIVO.

*Pr.* Sena di Levante . . . . . dram. due

Cremor di Tartaro . . . . . dram. una

Can-

Cannella ottima

Anici . . . . . ana dram. mez.

Infondi in once nove d'acqua comune alle ceneri calde per una notte, dipoi fa levare un leggiero bollore, cola secondo l'arte, e nel liquore colato dissolvi.

Manna scelta . . . . . onc. due

Chiarisci, e cola per manica d'Ippocrate.

*Si averanno cinque, o sei once di bevanda purgativa, che sono la dose consueta,*

## BEVANDA SOLUTIVA CON CASSIA

*volgarmente*

CASSIA POTABILE.

*Pr.* Midolla di Cassia tratta dai bocciuoli . . . , onc. una

Sena Orientale . . . . . dram. due

Cremor di Tartaro . . . . . dram. una

Cannella

Anici . . . . . ana dram. mez.

Facciasi l'infusione nel modo sopra esposto, e nel liquore spremuto si stemperi al fuoco.

Manna scelta . . . . . onc. una, e mez.

Si chiarisca, e coli per manica d'Ippocrate.

*Si averà parimente una dose consueta di Bevanda solutiva.*





## CLASSE TERZA

### *Degli Estratti Galenici.*

**Q**uantunque gli Estratti per la maggior parte sian privi dei principj volatili, e forse più attivi dei Vegetabili, dai quali sono preparati, ciò non ostante ritengono qualche virtù, e non mancano di prestare dei servigj alla Medicina, onde meritano ancor'essi il luogo in un' opera come questa.

Già abbiamo detto nelle nostre Istituzioni in quante maniere si preparano gli Estratti, ed abbiamo indicate le regole generali di maggiore importanza, che osservar si debbono nella loro preparazione, onde su questo ci riporteremo a quanto è stato detto.

Le diverse maniere, con cui si preparano gli Estratti potrebbero formare tante classi dei medesimi per farne una metodica divisione, ma noi abbiamo creduto meglio dividerli secondo le loro qualità in alteranti, e purganti, molto più che da uno stesso vegetabile può talvolta prepararsi l'estratto con diversi metodi.

Lasciamo di porre in questa Classe le resine tratte dai Vegetabili col mezzo dello Spirito di vino, che da alcuni sono impropriamente chiamate col semplice nome di estratti, riservoci a descriverle fra i medicamenti chimici, spettando a questa parte la preparazione del loro mestruo, come pure in detto luogo parleremo d'ogni altro Estratto, che debba prepararsi con mestruai appartenenti alla Chimica.

Abbiamo intitolati col nome di estratti anche i sughi condensati dell'erbe, non facendosi in pratica distinzione alcuna fra gli uni, e gli altri, come ancora i sughi condensati di alcuni frutti, che da alcuni vengono chiamati coll'antico nome di Robbi, o Sape, riserbandoci a distinguer con questo nome i detti sughi uniti ad una porzione di mele, o Zuccherò, e dei quali parleremo nella classe seguente.

Non si è creduto necessario l'accennare le virtù di tutti gli estratti, essendo queste appresso a poco le medesime, che quelle possedute dalle piante stesse, se non che, conforme si è detto, mancando negli estratti il principio volatile, e odoroso delle piante dee in conseguenza per questa parte esser più debole la loro attività, lo che specialmente è notabile nelle piante antiscorbutiche. Accenneremo soltanto le dosi di quegli estratti, che sono di grand'efficacia, e l'uso dei quali puol'essere accompagnato con qualche pericolo.

Si è aggiunto in alcune note apposte alle ricette dei seguenti estratti la proporzione che si richiede della quantità di molte piante per la preparazione della rispettiva quantità dei loro estratti, e ciò secondo gli sperimenti, che ne ha fatti il celebre Sig. Baumè, e dal medesimo riportati ne i suoi Elementi di Farmacia teorica, e pratica, lo che può servire di util regola agli Speziali.





## ESTRATTI ALTERANTI.

### ESTRATTO DI COCCOLE DI SAMBUCO

*Pr.* Coccole di Sambuco colte un poco avanti

la loro perfetta maturità . . . . . quante vuoi

Gualcisci con le mani, e così gualcite tieni in macerazione per ore 24. Spremi dipoi il sugo allo strettojo, e depuralo con chiare d'uova sbattute, ponendolo in fine a svaporare a fuoco lento in vaso di majolica fino alla consistenza d'una pappa un poco densa.

*E' questo un medicamento tonico, leggermente sudorifico, ed astringente, proprio per curare le dissenterie.*

*Dose da uno scropolo fino ad una dramma.*

*N. Once trenta di coccole di Sambuco nelle annate piovose rendono quattro, o cinque once d'estratto, e negli anni asciutti non ne renderanno che due once, o al più due, e mezza, la quale osservazione è comune per tutti gli altri estratti di simil genere.*

*Con simil metodo si preparano gli estratti di coccole d'Ebbio, di Berberi, e simili.*

### ESTRATTO DI BORRANA

*Pr.* Foglie di Borrana . . . . . quante vuoi

Dopo averle ben lavate pesta in mortajo di pietra agguinando in questo tempo un poco d'acqua pura; ferra in una tela forte e spremine allo strettojo il sugo, il quale depurato con chiare d'uova, e colato farai svaporare in fine a Bagno

Maria in vaso invetriato fin che abbia presa la giusta consistenza d'estratto.

*E' buono per addolcire l'acrimonia del Sangue, e degli altri umori, è un poco leniente del ventre, ed aperitivo.*

*Dose da uno scropolo fino ad una dramma.*

*N. Once 40. di Borrana rendono oncia mezza d'estratto.*

*In simil guisa si preparano gli estratti seguenti, e simili.*

*Estratto di Nasturzio aquatico*

*di Buglossa*

*di Cicorea salvatica*

*di Coclearia*

*di Beccabunga*

*di Fumaria*

*di Rose*

*d' Ortica*

*Once cento di Nasturzio aquatico rendono poco più di un' oncia d'estratto.*

*Once cento d' Ortica rendono once nove d'estratto.*

## ESTRATTO DI CICUTA

SECONDO IL METODO DEL SIG. STORCK

*Pr.* Piante di Cicuta maggiore, colte

quando cominciano a fiorire . . . . quante vuoi

Pesta in mortajo di marmo, e spremine subito allo strettojo il sugo, il quale colerai per stamigna, e farai condensare sopra un fuoco temperato fino alla consistenza d'estratto, procurando di rimenarlo continuamente, affinchè non si attacchi al fondo del vaso. Vi mescolerai in fine tanta polvere di Cicuta, che possa formarsene una massa da ridursi in pillole.

*di*



E' questo estratto sommamente celebrato dal suddetto Sig. Storck per curare i Cancri, ed i tumori scirrofi.

La dose è da un grano fino a quattro, replicata ancora tre, e quattro volte il giorno, bevendovi sopra una tazza d'infusione di Thè, o di Brodo di vitella. Afferisce ancora il detto Sig. Storck, che talvolta è giunto a dare ai malati fino ad una dramma, ed una dramma, e mezza del medesimo estratto in più volte dentro lo spazio di un giorno, ed averne continuato l'uso per un anno, e due; avverte però che si cominci sempre dalle piccole dosi di due, o quattro grani per giorno, e poi crescere a misura degli effetti, e di altre circostanze.

N. Da Libbre sedici di Cicuta preparata nella maniera predetta dice il Sig. Baumé d'averne ricavate Libbre nove, once otto di sugo, e questo fatto poi condensare, aver prodotte once nove, e mezza di estratto di un bellissimo color verde, il quale dopo alcuni giorni mutossi in bruno. Dice ancora che vi abbisognò un'oncia di polvere di Cicuta per ridurre la quantità suddetta di estratto alla giusta consistenza da poterne formar pillole.

Nella stessa maniera debbono prepararsi gli estratti d'Aconito, di Iosciamo, e di Stramonio, proposti parimente, e commendati dal suddetto Sig. Storck per diversi mali, se non che per questi non dice, che debba unirsi la polvere delle rispettive piante, come in quello di Cicuta.

**ESTRATTO DI ACONITO.** E' lodato dall'autore per fondere, e dissolvere gli umori acri arrestati nei minimi vasi intorno ai tendini, ed alle ossa, e che producono i più acerbi dolori articolari, come ancora per curare i reumatismi prodotti da umori scirrofi.

La maniera, con cui ne ha praticato l'uso è la seguente.

Si prenda	Estratto d'Aconito . . . . .	grani due
	Zucchero bianco . . . . .	dram. due

Si macini ogni cosa in mortajo di marmo fino alla perfetta mescolanza.

La dose è da grani sei fino ad una dramma, e mezza della polvere suddetta presa in più volte nello spazio di un giorno.

Sul

*Sul principio la detta polvere produce delle evacuazioni di corpo.*

*ESTRATTO DI IOSCIAMO. Dice il Sig. Storck di aver fatto uso di questo estratto con profitto nelle convulsioni del basso ventre, e dei nervi; fa notare però, che suscita talvolta delle ansietà, ed un sudore freddo, che sono di poca durata.*

*La dose è da un grano fino a tre grani, replicata fino a tre volte nello spazio di un giorno.*

*Libbre quattro, e once due di foglie di Iosciamo pestate coll'aggiunta di un poco d'acqua rendono poco più di once due, e mezza d'estratto.*

*ESTRATTO DI STRAMONIO. Raccomanda l'autore questo estratto per le malattie dei nervi, nelle forti convulsioni, nella pazzia, e nell'epilessia.*

*La dose è da un mezzo grano fino a due grani, replicata due volte il giorno, e bevendovi sopra una tazza di Thé, o simil cosa.*

*Riesce questo estratto di un ingrato, e nauseante sapore, ed ha la forma d'una massa nera, e friabile, aspersa da una quantità di splendenti aghi salini.*

*Libbre diciotto, e once nove di Stramonio rendono once cinque di estratto.*

## ESTRATTO DI ASSENZIO

*Pr. Assenzio asciutto, e minutamente tritato . . . quanto vuoi*

*Acqua comune . . . . . quanta basti*

*Tieni in macerazione in luogo caldo per una notte; dipoi fa bollire a consumazione della metà; ed il liquore colato con forte espressione, e lasciato chiarire per suffidenza farai condensare a Bagno Maria nella giusta consistenza d'estratto.*

*N. Con simil metodo si preparano gli estratti seguenti.*

*Estratto di Agrimonia*

*di Artemisia*

*di Centaurea minore*

*di Lupoli*

*di*



*di Marrobbio bianco*

*di Savina*

*di Cime d' Ipperico*

*di Fiori di Camomilla*

*di Fiori di Rosolaccj*

*di Cardo Santo*

*di Querciuola*

*d' Iva artetica*

*di Millefoglie*

*di Scordeo*

*Libbre dodici, e mezza di Centaurea minore rendono da quindici fino a sedici once d'estratto.*

*Libbre quattordici di Cardo Santo once due, e mezza d'estratto.*

*Libbre due, e mezza di Querciuola once tre d'estratto.*

*Libbre cinque, e mezza d' Iva artetica once sette, e mezza d'estratto.*

*Libbre cinque, e mezza di Millefoglie once quattro d'estratto.*

## ESTRATTO DI COCCOLE

DI GINEPRO.

*Pr.* Coccole di Ginepro fresche, ed intere . . . quante vuoi  
Acqua comune . . . . . quanta basti

Fa bollire per una mezz' ora, cola il liquore mentre è ancor caldo per un panno lano senza espressione, e posta nuova acqua con le coccole torna a far bollire, e colare senza espressione, come sopra, il liquore, che unito al primo farai svaporare a bagno maria fino alla giusta consistenza di mele denso.

*N.* Libbre quattro, e once due Coccole di Ginepro rendono once otto, e mezza d'estratto.



ES-

## ESTRATTO DI RADICHE

## DI GENZIANA.

*Pr.* Radiche di Genziana minutamente tritate. quante vuoi  
Acqua comune . . . . . quanta basti

Tieni in macerazione per tre giorni, e poi fa cuocere a consumazione della metà; separato il liquore per inclinazione, affonderai nuova acqua, e tornerai a far cuocere, replicando le decozioni finchè estraggono qualche sostanza; unite allora insieme queste decozioni, colate, e chiarite per suffidenza le farai condensare a bagno maria fino alla giusta consistenza.

*N.* Con simil metodo si prepareranno gli estratti seguenti, cioè

*Estratto di Radiche di Scorzonera**d' Enula Campana**d' Osmunda**d' Aristolochia tonda**di Tormentilla**di Vincetossico**di Cina**di Valeriana minore**di Salsa pariglia**di Legno di Vischio quercino*

*Libbre una, e once quattro d' Aristolochia tonda rendono once undici, e mezza di estratto.*

*Libbra una Valeriana minore secca rende once quattro, e mezza di estratto.*

*Libbre tre, once quattro di Vincetossico secco rendono libbra una di estratto.*

*Libbra una d' Enula Campana fresca rende oncia una e tre quarti di estratto.*



## ESTRATTO DI LEGNO SANTO

### CON VINO

*Pr.* Legno Santo tritato minutamente , . . . quanto vuoi  
Vino generoso . . . . . quanto basti

Dopo una sufficiente macerazione si faccia la decozione, che può ancora replicarsi. Uniti poi insieme i liquori colati secondo l'arte si faranno svaporare a Bagno maria fino alla giusta consistenza d'estratto.

*N.* Con questo metodo si possono preparare gli estratti di altri vegetabili, che abbondano di parti resinose.

## ESTRATTO DI CHINCHINA

### CON VINO

Si operi come si è detto di sopra per l'estratto di legno santo, se non che potrà polverizzarsi grossamente la Chinchina avanti d'infonderla nel vino.

*E' buono quest' estratto contro le febbri intermittenti, ma non ha tanta efficacia quanta la scorza di Chinchina in sostanza.*

*Dose da mezza dramma fino ad una.*

## ESTRATTO SECCO DI CHINCHINA

*Pr.* Chinchina polverizzata . . . . . onc. due  
Acqua comune . . . . . lib. dieci

Facciasi infusione in luogo fresco per giorni due, agitando la mistura più volte il giorno; si feltri il liquore per carta, ed a lento fuoco in modo che non bolla mai si faccia svaporare tan-

to che resti circa una libbra, e mezza; si lasci allora freddare e nuovamente si feltri per carta il liquore, il quale poi disposto, e spartito sopra tre, o quattro piatti di majolica si faccia svaporare a Bagno Maria, o in una stufa ben calda fino alla perfetta siccità. Si distacchi con la punta di un coltello l'estratto da i piatti, e si conservi in boccia di vetro ben turata,

*E' un ottimo febrifugo, che può ancora usarsi come stomachico.*

*Dose da grani dodici fino a mezza dramma.*

N. Una libbra di Chinchina renderà circa Once una, e tre quarti d'estratto.

*Con simil metodo possono prepararsi altri estratti, come di Sena, di Logorizia, e simili.*

## LAUDANO COTOGNATO

*Pr.*    Oppio scelto . . . . . quanto vuoi

Tritato grossamente dissolvi in sufficiente quantità di sugo di mele cotogne: tieni in digestione al sole per giorni quindici, e dipoi la tintura feltrata farai svaporare a Bagno maria fino alla giusta consistenza d'estratto.

*E' particolarmente lodato per fermare la diarrea, e la dissenteria.*

*Dose da un grano fino a tre.*





## ESTRATTO D'OPPIO

*Fatto col mezzo d'una lunga digestione*

SECONDO IL METODO DEL SIG. BAUME.

*Pr.*    Oppio ottimo . . . . . lib. una  
          Tritalo in pezzetti, ed affondivi sopra

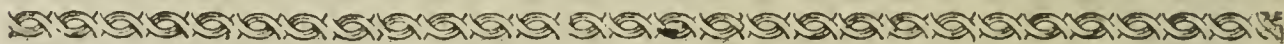
         Acqua pura . . . . . lib. otto

Fa bollire per mezz'ora, e cola il decotto con forte espressione: aggiugni nuova acqua su l'Oppio, e torna a far bollire, e colare. Mescola insieme tutto il liquore, fallo passare per un panno lano, e mettilo a fuoco che svapori fin che restino libbre quattro. Poni allora in orinale di stagno sul bagno d'arena, e fagli fuoco quasi a bollire continuamente per lo spazio di tre mesi tanto la notte, che il giorno, procurando di tanto in tanto di staccare con spatola di legno dal fondo del vaso la resina, che comincia a precipitarsi dopo alcuni giorni di digestione, ed avvertendo ancora di riempire il vaso con acqua a misura che ne svapora. Finita questa digestione, e lasciato raffreddare il liquore lo colerai per un panno lano per separare la posatura che si è formata nel corso della digestione. Laverai questa posatura coll'acqua per portar via ogni parte estrattiva, che vi fosse restata, e finalmente a Bagno Maria farai svaporare il liquore fino alla giusta consistenza d'estratto.

*Per quanto asserisce il Sig. Baumè ha il vantaggio questo estratto di essere un gran calmante piacevole senza il pericolo di eccitare quelle agitazioni, e turbamenti, che suol produrre frequentemente l'oppio, e tutte le altre preparazioni del medesimo.*

*La dose è da mezzo grano fino a quattro grani.*

*N. Propone il Sig. Baumé questa preparazione dell' Oppio ad oggetto di spogliare il medesimo d'ogni principio olioso, e resinoso, in cui crede che risieda la di lui qualità narcotica, e violenta, e conservare soltanto la parte gommosa, ed estrattiva, per cui l' Oppio possiede la virtù calmante, e anodina. Adduce in prova diverse osservazioni fatte sopra un infermo, il quale essendo attaccato da convulsioni di stomaco, e continuo vomito non riceveva sollievo alcuno di conseguenza se non da questo estratto, quantunque per l' avanti avesse tentate tutte le altre ordinarie preparazioni dell' Oppio, a segno che accostumatosi a poco a poco a questo rimedio giunse a prenderne fino a cinquanta grani per giorno, e continuò per più anni tanto che restò affatto libero da ogni incomodo.*



## ESTRATTI PURGANTI

### ESTRATTO DI RABARBARO

*Pr.* Rabarbaro tritato moderatamente . . . . . quanto vuoi  
Acqua pura . . . . . quanta basti

Tieni in infusione per qualche ora, e dopo fa levare un leggiero bollore: cola la tintura, e rinnovata l'acqua sopra il Rabarbaro torna a far lo stesso per più volte finchè non esca più tintura. Finalmente unite insieme le infusioni, e feltrate secondo l' arte farai svaporare a Bagno Maria fino alla giusta consistenza.

*E' un medicamento stomachico, che purga dolcemente, e nello stesso tempo corrobora, il di cui uso è profitevole nelle Diarree, nelle Dissenterie, e nelle malattie verminose.*

*Dose da grani dodici fino a scropoli due.*

*N. Libbra una di Rabarbaro rende mezza libbra d'estratto.*



*Similmente col mezzo di una leggiera decozione nell'acqua replicata per due volte, e poi depurata con chiare d'uova, e colata secondo l'arte può prepararsi l'estratto di foglie di Sena, il quale ha pressoché la stessa efficacia della sena in sostanza e la sua dose è da grani sei fino ad uno scropolo.*

*Una libbra di Sena rende mezza libbra d'Estratto.*

## ESTRATTO DI POLIPODIO.

*Pr.* Radiche di Polipodio tritate . . . . . quante vuoi

Idromele vinoso . . . . . quanto basti

Si facciano le replicate infusioni, conforme si è detto nell'Estratto di Rabarbaro, e similmente facciasi poi svaporare tutto il liquore fino alla giusta consistenza.

*Purga piacevolmente gli umori melancolici per la via degli intestini.*

*Dose da una dramma fino ad una dramma, e mezza.*

*N. Libbra una di Radiche di Polipodio preparate con la decozione nell'acqua pura rende poco meno di once quattro di estratto.*

## ESTRATTO DI ELLEBORO NERO.

*Pr.* Radiche d'Elleboro nero con fiore verde, raccolte nell'autunno . . . . . quante vuoi

Lavale bene, e fatte poi seccare all'ombra infondile per ore 24. nel vino bianco: cavale poi fuori, e dopo averle acciaccate fa bollire in sufficiente quantità d'acqua comune, ed un poco di sale di tartaro per ore dodici continue, togliendo via di mano in mano quella schiuma bianca, che viene alla superficie. Leva il vaso dal fuoco, lascia raffreddare il liquore, colalo, feltralo per carta, e fallo svaporare in orinale di vetro fino alla consistenza di mele. Allora aggiugni per ciascun'

cun' oncia d'estratto una dramma di Mastice polverizzata, ed avendola bene unita, e divisa riponi nel suo vaso.

Una libbra di radici d'Elleboro nero bollite con acqua pura rende poco meno di once quattro d'estratto.

*Purga l'atra bile, e si usa nelle affezioni melanconiche, ed ipocondriache.*

*Dose da mezzo scropolo fino ad uno scropolo.*

## ESTRATTO DI COLOQUINTIDA

*Pr.* Polpa di Coloquintida purgata

dai semi . . . . . quanta vuoi

Irrora con aceto, e poi in vaso invetriato affondivi sopra

Vino bianco . . . . . quanto basti

Tieni in macerazione per otto giorni; cola il liquore con forte espressione, e feltrato per carta lo farai svaporare a Bagno Maria fino alla giusta consistenza.

*E' un violento purgante, che si usa nelle ostinate malattie per cacciar fuori dal corpo gli umori più difficili a sradicarsi.*

*La Dose è da un grano fino a dodici.*

## ESTRATTO DI COCOMERO ASININO

*detto altrimenti*

E L A T E R I O.

*Pr.* Frutti maturi di Cocomero Asinino . . . . quanti vuoi

Pesta in mortajo di pietra, ed affusavi sopra una sufficiente quantità d'acqua bollente tieni in macerazione per tre giorni,



ni, dipoi fa cuocere, ed il liquore colato, e spremuto farai svaporare fino alla giusta consistenza d'estratto.

*Purga con violenza, e caccia fuori le acque dell' Idropici,  
Dose da un grano fino a dodici.*

## ESTRATTO D'ALOE' DEL QUERCETANO.

*Pr.* Aloè foccotrino . . . . . quanto vuoi

Polverizza, e posto in orinale di vetro versavi sopra

Acqua d'Endivia . . . . . quanta basti

Che sopravanzì per quattro dita la polvere, Tura la bocca del vaso, e tieni in digestione per tre giorni a Bagno Maria, passati i quali decanterai la tintura, ed affonderai nuova acqua su l'Aloè, ma in minor quantità della prima; terrai nuovamente in digestione come sopra, ed unite insieme le tinture le colerai per un panno, le lascerai chiarire per sussidenza con tenerle per cinque, o sei ore in riposo, e finalmente a Bagno Maria le farai svaporare fino alla giusta consistenza d'estratto.

*Purga gl'intestini, e corrobora lo stomaco.*

*Dose da mezzo scropolo fino a mezza dramma.*

## ESTRATTO DI CASSIA.

*Pr.* Cassia fresca in bocciuoli . . . . . quanta vuoi

Dopo averli ben lavati all'esterno infragnili in un mortajo di marmo con pestello di legno, dipoi con sufficiente quantità d'acqua fredda, o tiepida, se è d'inverno, procura di stemperare tutta la polpa dimenando con spatola di legno; colerai per uno staccio di crino fitto fregandovi sopra, affinchè passi tutta la polpa, ed affonderai nuova acqua fin che elca chiara. Cole-  
rai

rai allora il liquore per panno lano, sopra il quale resterà la polpa separata dall' estratto, e laverai la medesima con acqua tiepida per spogliarla d'ogni parte estrattiva, e finito di sgocciolare il liquore lo farai svaporare a Bagno Maria fino alla consistenza di estratto.

*Dice Mr. Baumè, che questo estratto purga ugualmente che la polpa di Cassia, ma senza eccitar dolori di corpo, e flatulenze, come fa questa.*

*Dose ordinaria è un' oncia.*

*N. Una libbra di Cassia in bocciuoli rende once tre di estratto ugualmente che once tre di polpa coll' ordinario metodo.*

*Dee scegliersi la Cassia più fresca che sia possibile; poichè quando ha sofferto qualche grado di fermentazione vengono alterati i suoi principj, ed ha perduta la proprietà di purgare.*



## CLASSE QUARTA.

*Dei Loocchi, e dei Robbi.*

CON la voce *Looch* chiamarono gli Arabi quei medicamenti, che i Greci dissero *Eclegma*, ed i Latini *Linctus*, ed i quali noi comunemente conosciamo sotto il nome di *Lambitivi*.

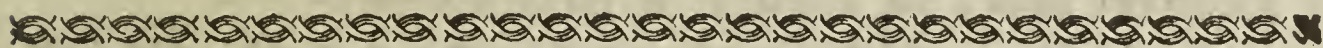
Sono questi medicamenti pettorali composti, che debbono avere una mezzana consistenza fra quella degli elettuarj molli, e quella degli Sciroppi, e che si danno a lambire a poco a poco agl' infermi, o si fanno prendere a piccole cucchiariate.

E' necessario che simili medicamenti siano preparati di fresco, non potendosi ordinariamente conservare in buono stato per lungo tempo, specialmente quelli, nella di cui composizione hanno luogo le semenze oleose.

I Robbi



I Robbi poi, che similmente debbono la loro etimologia alla voce *Rob* degli Arabi, sono i fughi depurati di alcuni frutti, e prima che fermentino spessati al sole, o al fuoco fino alla consistenza di mele tanto che si possano conservare, e questi si usano talvolta soli, ma il più delle volte mescolati, e cotti insieme con una porzione di mele, o zucchero. Sono da alcuni chiamati ancora col nome di Sape per la somiglianza che hanno col mosto cotto delle uve, conosciuto presso noi volgarmente sotto il nome di Sapa.



## L O O C C H I

### LOOCH DI FARFARO SEMPLICE.

*Pr.* Radici di Farfaro fresche . . . . . lib. una

Cuoci in acqua tanto che sieno ben disfatte; pestale, e passa la polpa con la bollitura per lo staccio, ed aggiugni

Mele schiumato . . . . . lib. due

Torna a cuocere fino alla consistenza più spessa di quella di Sciroppo, che sarà la giusta consistenza di Looch.

*Si usa per la Tosse, e nelle altre malattie del petto.*

*N. Così si fa il Looch d'Altea semplice, e simili.*

### LOOCH DI SCILLA SEMPLICE.

*Pr.* Sugo di Scilla cruda

Mele schiumato . . . . . ana parti uguali

Cuoci insieme in vaso di terra invetriato fino alla giusta consistenza di Looch.

*E' buono per attenuare, ed espellere le materie grosse, e crude radunate nelle parti, che servono alla respirazione.*

## LOOCH DI PSILLIO.

*Pr.* Mucellaggine di Psillio cavata di fresco secondo  
 l'arte . . . . . onc. due  
 Zucchero bianco . . . . . libb. una  
 Chiarisci lo zucchero, e cotto alla consistenza di Sciroppo aggiugni la mucellaggine, e sopra al fuoco rimena tanto che s' incorpori bene, ed acquisti la dovuta consistenza.

*Condensa, e addolcisce gli umori acri, e sferosi, che scendono sul petto.*

*N. Così possono prepararsi altri loocchi con le mucellaggini d'altre sostanze.*

## LOOCH DI SCILLA COMPOSTO,

*o vero*

PER L' ASMA DI MESUE.

*Pr.* Polpa di Scilla arrostita, e preparata . . . . . onc. mez.  
 Radiche di Ghiaggiuolo . . . . . dram. due  
 Foglie d' Ifopo,  
 di Marrobbio . . . . . ana dram. una  
 Mirra  
 Zafferano . . . . . ana dram. mez.  
 Mele schiumato . . . . . quanto basti

Unita la polpa di Scilla con la giusta quantità di mele sopra'l fuoco vi si uniranno le polveri delle altre cose, e si farà un looch di giusta consistenza.

*E' un*



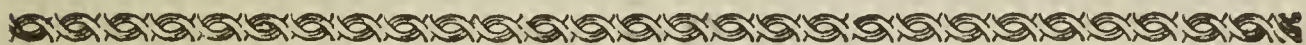
*E' un buon rimedio per assottigliare la pituita crassa, che cagiona l'asma, e per agevolare la respirazione.*

## LOOCH DI TUORLO D'UOVO.

*Pr.* Un tuorlo d' uovo fresco  
 Olio di Mandorle dolci . . . . . onc. due  
 Sciroppo d' Altea composto . . . . . onc. una  
 Acqua comune . . . . . onc. quattro  
 di Fiori d'aranci . . . . . dram. due

Sbattuto bene il tuorlo d' uovo vi si unirà una porzione dell' acqua comune mescolata con lo Sciroppo, e di poi a poco a poco l' olio di mandorle dolci seguitando a sbattere tanto che sia bene incorporato; si aggiugnerà allora il restante dell' acqua con lo sciroppo, ed in fine l' acqua di fior di aranci.

*E' un ottimo lambitivo per le malattie del petto.*



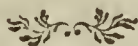
## R O B B I, O S A P E

### ROB SEMPLICE D'AGRESTO.

*Pr.* Sugo d' Agresto . . . . . quanto vuoi  
 Cuoci in vaso di terra invetriato fino a spessezza più che di mele.

*E' un refrigerante dello Stomaco, ed astringente.*

*N. Similmente possono prepararsi altri Robbi semplici con i sughi di varj frutti.*



## R O B D I R I B E S.

- Pr.* Sugo spremuto di Ribes . . . . . lib. due  
 Zucchero bianco . . . . . lib. una  
 Cuoci insieme fino alla giusta spessezza di Rob.  
*Rinfresca, toglie la sete, e seda i vomiti biliosi.*

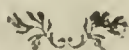
## R O B D I G I N E P R O.

- Pr.* Coccolè di Ginepro mature . . . . . lib. una  
 Cuoci in tre libbre d'acqua pura a consumazione del terzo: cola, e spremi, e nella colatura dissolvi  
 Zucchero bianco . . . . . lib. due  
 Cuoci di nuovo fino alla giusta consistenza.

## DIACODION SEMPLICE

## DI G A L E N O.

- Pr.* Capi di Papaveri bianchi di mediocre grandezza, e non troppo maturi . . . . . num. venti  
 Tieni in macerazione per ore 24. in tre libbre d'acqua pura: cuoci dipoi tanto che diventino bene ammolliti: cola, e spremi, e nella decozione spremuta dissolvi  
 Mele schiumato . . . . . lib. due  
 Cuoci nuovamente fino alla giusta spessezza di Rob.  
*Concilia il sonno.*  
*Dose da una dramma fino a due.*





## ROB SAMBUCINO

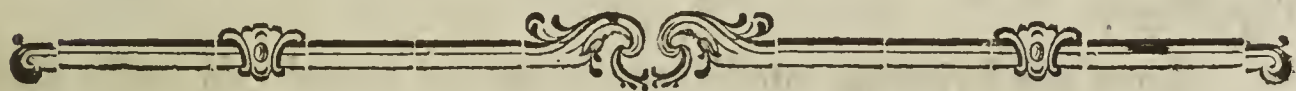
*Pr.* Sugo spremuto, e depurato di Coccole  
 di Sambuco . . . . . lib. due  
 Zucchero bianco . . . . . lib. una

Facciasi Rob secondo l'arte.

*Promuove l'orine, ed il sudore, e giova nelle affezioni uterine.*

*Dose da mezza dramma fino a due.*

*N. Così dalle coccole d'Ebbio può prepararsi un simile Rob, il quale nella sua virtù poco differisce dal suddetto.*



## CLASSE QUINTA.

## DEGLI SCIROPPI, E GIULEBBI.

**I**L nome di Sciroppo, in latino *Sirupus*, *Serapium*, che secondo la più comune opinione trae la sua origine dalla voce araba *Sirab*, che significa bevanda, fu dato a quei medicamenti di fluida consistenza, i quali sono composti con i decotti, le infusioni, ed i sughi di varie sostanze medicinali, raddolciti con mele, o zucchero, e cotti insieme fino a tale spessezza, che gettatane una gocciola in sul marmo, si rattenga, e non scorra, o vero che pigliandone fra due dita una piccola porzione, e appiccandole insieme, e poi spiccandole cominci a fare le fila.

Il nome poi di Giulebbo, in latino *Julapium*, *Julepus*, e da' Greci moderni *zulapion*, *jolavion*, si crede parimente esser derivato dalla parola *Juleb*, con la quale gli Arabi descrissero

alcuni medicamenti da loro inventati, i quali essendo di fluida consistenza erano composti con acque, e con sughi raddolciti con Zucchero, e cotti insieme, o pure ancora uniti senza cottura alcuna.

Vero si è però, che in progresso di tempo sono stati i suddetti nomi usati promiscuamente per notare medicamenti del medesimo genere, ed ai giorni nostri dalla maggior parte degli Scrittori sotto il nome di giulebbo sono intesi medicamenti consimili agli Sciroppi con la semplice distinzione della consistenza un poco più fluida, e comunemente sembra riferbato un tal nome ai soli Sciroppi cordiali, il qual' uso sarà ancor da noi seguitato.

Sono gli Sciroppi medicamenti di un grand' uso nella Medicina, destinati per conservare i principj dei sughi depurati, delle infusioni, e delle decozioni per mezzo dello Zucchero, o del mele. Non possono per altro conservarsi in buono stato per longhissimo tempo, e merita la loro preparazione più e diverse necessarie cautele, affinchè possano conservarsi per un giusto spazio di tempo.

I due principali difetti che facilmente contraggono gli sciroppi dopo qualche tempo, e per cui soffrono delle considerabili alterazioni, sono la fermentazione, e la cristallizzazione.

Allorchè fermentano gli Sciroppi divengono torbidi, e schiumosi, perdono successivamente i loro proprj odori, e sapori, acquistando sul principio un odor vinoso, il quale poco tempo dopo diviene acetoso, e questo conservano tenacemente per molto tempo; muffano ancora nella loro superficie, e così contraggono uno spiacevolissimo odore; perdono in somma tutte le loro naturali proprietà, e medicinali virtù, acquistandone spesso delle nuove, le quali o sono inutili, o nocive.

Tal-



Talvolta muffano ancora gli Sciroppi senza aver sofferto il minimo grado di fermentazione, e ciò accade quando sono riposti avanti che siano del tutto raffreddati, e specialmente in vasi, in cui vi resti dello spazio voto; poichè una leggiera umidità, che sollevasi in vapore dalla loro superficie, non trovando per dove potere uscire, circola nella parte vota del vaso, si condensa nelle di lui pareti, e ricade poi qual semplice acqua sulla stessa superficie dello Sciroppo, senza potervisi mescolare per mancanza di moto, ivi poi si corrompe, e muffa comunicando allo sciroppo un' ingrato odore, quantunque il medesimo conservi le altre buone qualità.

Quando gli Sciroppi hanno per lungo tempo sofferta la fermentazione, e che più volte sono stati racconciati, rimangono finalmente in perfetta quiete, essendosi successivamente distrutti, e dissipati i principj disposti alla fermentazione. Questo prova, dice Mr. Baumè, che lo Zucchero, e il mele possono conservarsi per lunghissimo tempo, benchè ridotti in liquore, ed uniti a materie per loro stesse facilissime a distruggersi, onde per tal motivo passano difficilmente gli Sciroppi allo stato di putrefazione; ma è altresì certo, che non debbano avere tali Sciroppi le stesse proprietà, che quelli fatti di fresco.

Sono per l'ordinario esenti dalla muffa gli sciroppi acidi, e vinosi, ma sono ugualmente che gli altri disposti a fermentare qualora siano poco cotti, e preparati con sughi di frutti non chiariti abbastanza.

L'altro inconveniente, che spesso accade negli Sciroppi, è la cristallizzazione intesa volgarmente col nome di canditura, la quale consiste nella deposizione che fanno gli sciroppi di una quantità di zucchero nel fondo, e su i lati del vaso sotto

la forma di cristalli, i quali ordinariamente sono composti di puro zucchero, nè contengono parte alcuna degl'ingredienti degli sciroppi. Potrebbe dirsi che fosse un vantaggio una tal separazione se si facesse in convenienti proporzioni, cioè che si cristallizzasse soltanto lo zucchero superfluo, ma la cosa segue altrimenti; poichè sempre si cristallizza una quantità di zucchero maggiore del bisognevole, ed il restante dello sciroppo restandone sprovvisto non ne ha abbastanza per potersi conservare; onde ne segue che simili sciroppi ancorchè fossero stati sufficientemente cotti fermentano ugualmente che gli altri poco cotti.

Per impedire per quanto è possibile la fermentazione negli sciroppi è cosa necessaria in primo luogo che siano ben chiariti, e depurati i sughi, le infusioni, e decozioni, con cui sono composti, poichè le parti vischiose, e le fecole dei vegetabili contenute in detti liquori sono le materie, che più delle altre facilitano, ed accelerano la fermentazione del mele, e dello zucchero. Le diverse maniere, ed i mezzi che si usano per la depurazione dei suddetti liquori, come ancora del mele, e dello zucchero, già le abbiamo accennate nelle nostre istituzioni, onde su questo non staremo a fare delle inutili ripetizioni.

Secondariamente la giusta cottura, che dee darsi agli Sciroppi è sommamente necessaria non solo per impedir nei medesimi la fermentazione, ma ancora la cristallizzazione, o canditura; poichè fermentano qualora sono poco cotti, e candiscono quando lo sono troppo. Il punto di questa giusta cottura, o consistenza da darsi agli Sciroppi si può meglio imparare con la pratica, che per mezzo di teorici precetti. Può dirsi soltanto, che generalmente parlando la consistenza dello  
sci-



sciropo fatto con zucchero dee essere glutinosa, ed alquanto viscosa a guisa di mele un poco sciolto, tanto che girandone una porzione un poco raffreddata nella cavità d'un cucchiajo scorra lentamente, e formi nella di lei superficie certe piccole rughe, che son prodotte da una specie di pellicina, che vi nasce, e versandola poi dal detto cucchiajo a poco a poco formi delle grosse goccioline sul fine, ed un filo corto. Per conoscer poi la giusta cottura degli Sciropi fatti col mele, si fa raffreddare una porzione dei medesimi sopra un piatto invetriato, e facendovi sopra una traccia con un coltello, come per dividerla in due parti; se i due orli divisi stentano un momento a riunirsi, è questo un segno della loro giusta cottura. Sarebbe poi regola più di tutte sicura riconoscere la giusta cottura degli Sciropi per mezzo della loro specifica gravità paragonandola a quella di altri liquori, o vero misurandone i gradi per mezzo di un esatto idrometro, ma siccome simili tentativi richiedono esattezza d'istromenti, e di esame non sembrano atti a proporsi nell'esercizio della Farmacia pratica, e specialmente per la preparazione di tali medicinali composti. Per quanto asserisce il Sig. Baumè, una boccia, che contiene un'oncia d'acqua pura, dee contenere dramme dieci, e due scropoli di Sciropo fatto con zucchero, cotto al giusto punto, e raffreddato, essendo la temperie dell'aria ai dieci gradi sopra al gelo. Lo stesso ancora si osserva all'incirca negli Sciropi fatti con mele.

Per impedire poi negli Sciropi la cristallizzazione, o sia canditura, oltre alla giusta cottura, come sopra abbiamo detto, conviene ancora servirsi di zucchero non totalmente raffinato, e che sia un poco grasso; poichè contenendo questo una certa untuosità analoga a quella del mele non è tanto disposto a cristallizzarsi; per lo che propongono ancora alcuni, che si mes-

coli mezz' oncia di mele bianco per ogni libbra di Zucchero, ed altri uniscono agli Sciroppi già cotti, e raffreddati una porzione di Spirito di vino, il quale non solo può impedire in qualche maniera la cristallizzazione, ma tener lontana ancor la muffa.

Dee ancora in questo luogo rammemorarsi ciò che è stato avvertito nelle nostre Istituzioni, come cosa di somma importanza, che gli Sciroppi cioè fatti con sughi acidi non si facciano bollire, e trattener molto in vasi di metallo, e specialmente di rame, e di ottone, ma soltanto in vasi di vetro, o di terra invetriata, o almeno, quando non possa farsi diversamente, in vasi ben coperti di stagno.

Non debbono gli Sciroppi riporsi nei loro vasi prima che siano ben raffreddati, o se pure avanti vi si pongono, dee averfi l'avvertenza di non ferrare la bocca del vaso se non dopo il loro perfetto raffreddamento, e ciò per il motivo da noi sopra accennato.

Il miglior metodo per conservar più a lungo gli Sciroppi è di racchiuderli in bocce di vetro, e queste tenerle sempre piene, e ben turate in luogo fresco per impedire, che l'aria esterna, ed il calore non produca in essi delle alterazioni.

Ad oggetto poi di conservare al possibile i principj, e le proprietà degl'ingredienti degli Sciroppi più e diversi sono i metodi che si praticano nella preparazione di tali medicine, i quali accenneremo in seguito all'occasione particolare di ciascuno Sciroppo. Ci sembra soltanto necessario il dichiarare i segni dei diversi gradi di cottura, che sogliono darsi alle preparazioni fatte con zucchero, e che ordinariamente si descrivono con certi particolari nomi; che perciò riducendoli a tre principali gradi dovrà intendersi.

I. *Cottura a filo*, quando lo zucchero disciolto nell'acqua è cot-



è cotto a tal segno, che presane una piccola porzione fra le punte di due dita, e spiccando queste l'una dall'altra, si divide lo zucchero in sottilissime, e tenaci fila. In tal punto lasciandolo raffreddare, comincia a rappigliarsi.

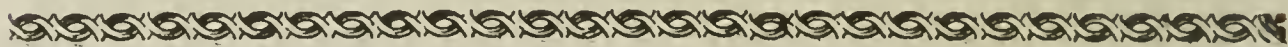
II. *Cottura a perla* quando prolungata la cottura oltre il segno predetto si riduce lo Zucchero a tal punto, che raffreddandosi una porzione può di essa formarsene una pallottola, che non si attacca alle dita; oppure prendendone un poco mentre ancora è caldo con un cucchiajo, e lasciandolo poi cadere un poco dall'alto, l'ultima gocciola termina in un filo bianco sottilissimo, secco, e fragile, nella punta del quale ordinariamente si vede una piccola goccia tonda, e splendente. Giunto lo zucchero a tal segno, lasciato che sia raffreddare, si rappiglia, e condensa perfettamente. Alcuni riconoscono ancora questo grado di cottura col farne cadere una porzione entro un bicchiere pieno d'acqua fredda, che in tal caso va tosto al fondo del bicchiere sotto la forma di piccole pallottole secche, e frangibili. Può chiamarsi ancora questa cottura col'antico nome di *Manus Christi*.

III. *Cottura di zucchero d'Orzo* finalmente qualora prolungandosi anche un altro poco oltre la cottura a perla, soffre lo zucchero un leggiero arrostitimento, per lo quale prende un color rossetto, come nell'ordinaria preparazione dello zucchero d'orzo.

La cottura poi che debbono avere gli Sciroppi sul fine della loro preparazione già l'abbiamo indicata sul principio, ed è quando lo Zucchero cotto comincia a far le fila fra le punte delle dita, ed un poco più avanzata debbe essere la cottura di quegli Sciroppi, che destinati sono alla composizione degli Elettuarij, come a suo luogo vedremo.

Non abbiamo indicate le particolari virtù di tutti gli Sciroppi, di cui additiamo la preparazione, potendosi queste facilmente rilevare dalla virtù che hanno i principali ingredienti dei medesimi; conforme ancora non accenniamo la dose se non di quelli, che hanno maggiore efficacia, e l'uso dei quali può portar seco qualche sorta di pericolo.

Divideremo finalmente gli Sciroppi per dar loro un cert'ordine, in alteranti, cordiali, e purganti, separando in ciascun genere i semplici dai composti, e porremo in ultimo separatamente per maggior chiarezza gli Sciroppi fatti con mele, dividendoli parimente in alteranti, e purganti.



## SCIROPPI ALTERANTI SEMPLICI.

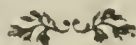
### SCIROPPO DI POMI SEMPLICE.

*Pr.* Zucchero bianco grasso . . . . . lib. quattro  
Chiarisci secondo l'arte, e cuoci a filo, dipoi aggiugni un poco alla volta.

Sugo di Mele appiuole . . . . . lib. tre  
Continua a cuocere fino alla giusta consistenza di sciroppo.

*Lodasi per impedir la putredine, e temperare gli umori melancolici.*

*N. Preparano alcuni questo sciroppo col far bollire nello zucchero già chiarito mentre si cuoce una conveniente quantità di mele appiuole con la loro scorza, tagliate, purgate dai semi, ed aperte in quattro parti, e questo si usa comunemente per un lambitivo pettorale.*





## SCIROPPO, O MIVA DI COTOGNE.

- Pr.* Sugo di Cotogne depurato, e chiarito . lib. due  
 Zuccherò bianco . . . . . lib. quattro  
 Opera, come si è detto per lo sciroppo di Pomi.  
*Si adopra per i flussi di ventre.*

*N. Con lo stesso metodo possono prepararsi altri sciroppi con sughi di frutti acidi, e vinosi, come di Ribes, di Melagrane, di Lamponi, di Limoni, e simili.*

## SCIROPPO D'ACETOSITA'

D I C E D R O.

- Pr.* Sugo di Cedro spremuto con i suoi semi  
 acciaccati, e poi colato . . . . . lib. una  
 Zuccherò bianco . . . . . lib. tre  
 Si operi come sopra.  
*Rinfresca, ed estingue la sete.*

## SCIROPPO DI SUGO D'ACETOSA.

- Pr.* Zuccherò bianco . . . . . lib. tre  
 Chiarisci, e cuoci a perla; aggiugni allora in più volte  
 Sugo d'Acetosa tratto di fresco, chiarito,  
 e feltrato . . . . . lib. due  
 Segui a far cuocere fino alla dovuta consistenza.  
*Convien nelle febbri biliose per calmare il calor delle viscere.*

*N. Propongono i buoni pratici con ragione, che non solamente i suddetti Sciroppi con sughi acidi, ma ancora quelli fatti con i sughi d'erbe antiscorbu-*

*butiche, o con le infusioni di sostanze volatili, e odorose, si preparino nella seguente maniera.*

*Si prendano once otto di sugo, o infusione ben chiarita, e feltrata secondo l'arte, si ponga entro un matraccio di vetro con once quindici di Zucchero fine polverizzato grossamente, si turi la bocca del matraccio con vescica, o carta pecora bagnata, e tengasi poi a riscaldare a Bagno-Maria tanto che sia interamente sciolto lo Zucchero. Si lasci poi raffreddare lo Sciroppo, e si conservi in bocce di vetro ben turate.*

### SCIROPPO DI CICOREA SEMPLICE.

*Pr.* Sugo di Cicorea tratto di fresco, e chiarito  
per suffidenza . . . . . lib. sei  
Zucchero bianco grasso . . . . . lib. quattro  
Depura insieme con chiare d'uova secondo l'arte, e cuoci  
fino alla giusta consistenza.

*N. Con questo metodo si prepareranno gli altri Sciroppi semplici con sughi d'erbe di simil genere, cioè*

*Sciroppo di sugo di Bettonica  
di Borrana  
di Farfaro  
di Porcellana  
d' Endivia  
di Piantaggine  
d' Ortica  
di Luppoli  
d' Edera terrestre  
d' Artemisia, e simili*

### SCIROPPO DI SUGO DI VIOLE.

*Pr.* Zucchero bianco . . . . . lib. quattro  
Chiarisci, e cuoci a perla; leva dal fuoco, e quando è mezzo raffreddato aggiugni

Su-



Sugo spremuto dai fiori di viole ben mondati

secondo l'arte . . . . . lib. una

Mescola esattamente, e conserva dentro bocce di vetro, che restin piene, e ben turate, in luogo fresco.

*Tempera il calor delle viscere, ammolisce il ventre, e addolcisce l'acrimonia degli umori.*

N. Con lo stesso metodo si prepareranno gli Sciroppi di Sugo di fiori  
di Rosolaccj

di Peonia, e simili

Aggiungono alcuni allo Zucchero chiarito, e cotto a forma di Sciroppo piuttosto denso once due di fiori di Viole ben pestati in mortajo di pietra per ciascuna libbra di Zucchero, colano lo Sciroppo con espressione, e così preparato lo conservano, operando per ogni altra parte, come sopra.

## SCIROPPO DI ROSE SECCHIE.

Pr. Rose rosse prepar. fec. l. a, e seccate . . . . . onc. sei

Poni in vaso di bocca stretta, ed affondivi sopra

Acqua pura bollente . . . . . lib. quattro

Tura la bocca del vaso; e lascia così in infusione per ore dodici, cola di poi con leggiera espressione, ed alla colatura aggiugni

Zucchero bianco . . . . . lib. quattro

Chiarisci fec. l. a., e cuoci alla giusta consistenza.

*E' corroborante, astringente, atto a moderare i flussi di ventre.*

N. Con questo metodo possono prepararsi altri Sciroppi con fiori appassiti, che naturalmente abbiano poco sugo.

## SCIROPPO DI CAPELVENERE.

Pr. Foglie fresche di Capelvenere . . . . . onc. due

Logorizia nettata, e tritata . . . . . onc. una

Po-

Poni in vaso appropriato, e versa sopra

Acqua pura bollente . . . . . lib. due

Tura la bocca del vaso, lascia raffreddare, ed al liquore colato con espressione aggiugni

Zucchero bianco . . . . . lib. due

Chiarisci, e cotto lo sciroppo alla giusta consistenza, mentre ancora è caldo versalo in un vaso, ove siano

Foglie fresche di Capelvenere tritate

grossamente . . . . . onc. una

Lascia raffreddare, e colato nuovamente aromatizza, se così piace, con poca acqua di fior d'aranci.

*E' usato per le malattie del petto, e del fegato.*

## S C I R O P P O D ' A S S E N Z I O .

*Pr.* Cime d'Assenzio un poco appassite . . . onc. quattro

Poni in vaso conveniente, e versavi sopra

Acqua pura bollente . . . . . lib. quattro

Tura la bocca del vaso, e lascia stare così per ore dodici; cola con espressione, e nella colatura dissolvi

Zucchero bianco . . . . . lib. quattro

Chiarisci secondo l'arte, e cuoci a giusta consistenza.

*Corrobora lo stomaco, ajuta la digestione, promuove l'evacuazioni sanguigne delle donne, ed ammazza i vermi.*

## S C I R O P P O D ' A L T E A .

*Pr.* Radici d'Altea fresche, ben mondate, e tagliate

in piccoli pezzi . . . . . onc. sei

Acqua comune . . . . . lib. sei

Fa



Fa bollire per sette, o otto minuti solamente, e nella decozione colata stempera, e chiarisci sec. l'arte

Zucchero bianco . . . . . lib. sei

E cuoci alla giusta consistenza.

*Si usa per addolcire gli umori acri, che cagionano la tosse; promuove gli spurghi del petto, e le orine, e seda i dolori nefritici.*

*N. In simil guisa possono prepararsi gli Sciroppi di radiche di Scorzonera, di Farfaro, e di Enula campana, se non che di queste può prendersene fino a un'oncia, e mezza per ciascuna libbra di Zucchero, e farle bollire per più lungo tempo.*

*Bisogna far bollir poco le radici d'Altea; poichè con la loro mucillaggine renderebbono lo Sciroppo troppo vischioso senza accrescerne l'efficacia, e per tal motivo si costuma da altri far solamente bollire un'oncia e mezza di radiche asciutte, e preparate in ciascuna libbra di Zucchero già chiarito nel tempo che il medesimo si cuoce fino alla giusta consistenza.*

## SCIROPPO DI PAPAVERI BIANCHI.

*Pr.* Capi di Papaveri bianchi asciutti, e tritati,

senza i semi . . . . . onc. quattro

Infondi in acqua comune, e poi fa bollire tanto che rimangano libbre quattro di decotto, al quale colato con espressione aggiugni

Zucchero bianco . . . . . lib. quattro

Chiarisci secondo l'arte, e fa sciroppo di giusta consistenza.

*Concilia leggermente il sonno.*

*N. Si prepara da altri il predetto Sciroppo con once sette di capi di Papaveri coi loro semi per ciascuna libbra di Zucchero, e questo porta il nome di Sciroppo di Meconio del Sijdenham, il quale dee essere più efficace, ma è troppo vischioso, principalmente per cagione dei semi, che comunicano al medesimo una gran quantità di mucillaggine senza accrescergli la qualità sonnifera.*

*La dose del detto Sciroppo di Meconio è da due dranne fino ad un'oncia.*

## SCIROPPO DI COCCOLE DI MORTELLA.

*Pr.* Coccole di Mortella . . . . . onc. otto  
 Cuoci secondo l'arte in acqua comune, cola con forte  
 espressione, ed alla colatura aggiugni  
 Zucchero bianco . . . . . lib. quat.  
 Chiarisci, e fa sciroppo secondo l'arte.  
*E' buono per fermare gli ostinati flussi di ventre.*

## SCIROPPO DI LAMPONI CON ACETO.

*Pr.* Lamponi non troppo maturi,  
 e bene nettati . . . . . lib. sei  
 Aceto rosso buono . . . . . lib. due  
 Zucchero bianco polverizzato  
 grossamente, . . . . . lib. dieci  
 Poni ogni cosa insieme in vaso di terra invetriato, o di me-  
 tallo bene stagnato, e sopra un lento fuoco riminando di con-  
 tinuo con spatola di legno lascia stemperare tutto lo zucchero;  
 fa levare dipoi qualche bollore alla mistura, e ridotto che sia lo  
 sciroppo ad una giusta consistenza lo colerai per staccio di cri-  
 no, e lo conserverai per usare.

*Si celebra questo sciroppo da Mr. Baumè per cosa somma-  
 mente delicata, buono per rinfrescare, e temperare l'ardor del-  
 la sete.*

## SCIROPPO DI SCORZE DI CEDRO.

*Pr.* Scorze esteriori di Cedro . . . . . onc. quat.  
 Infondi al caldo per ore dodici in vaso turato con libbre  
 quat-



quattro d'acqua comune, cola dipoi senza spremere, ed alla colatura aggiugni.

Zucchero bianco . . . . . lib. quat.

Chiarisci secondo l'arte, fa bollire, e visto che sia ridotto quasi a cottura di sciroppo infondivi.

Scorze esteriori di Cedro . . . . . once due

Riduci alla giusta cottura, e lasciato un poco raffreddare colerai per l'uso.

*Corrobora lo stomaco, e corregge il fiato puzzolente.*

## SCIROPPO DI SCORZE

D'ARANCJ FORTI.

Pr. Scorze di Arancj forti asciutte . . . . . onc. otto

Infondi in libbre sei di acqua comune al caldo per ore dodici, dipoi fa bollire a consumazione del terzo, cola con espressione, ed alla colatura aggiugni

Zucchero bianco . . . . . lib. quat.

Chiarisci, e cuoci secondo l'arte.

*Si usa contro le Febbri intermittenti, e per le affezioni dello stomaco.*

N. Volendo più grato questo sciroppo, si farà la semplice infusione di scorze fresche d'arancj, e con una parte della medesima, e due di zucchero purissimo se ne farà sciroppo senza farlo bollire, come si è detto in questo a c. 174

*Similmente può farsi lo sciroppo colle scorze fresche d'arancio dolce, detto volgarmente di Portogallo.*

Possono aromatizzarsi questi sciroppi, se così piace, sul fine della loro cottura con un poco d'Oleosaccaro fatto col fregare sulla scorza di un arancio un pezzo di zucchero in pani, e separar poi con un coltello quella porzione di Zucchero che si è imbevuta dell'olio essenziale di detta scorza.

## SCIROPPO DI CHINCHINA

*col vino*

DI FRANCESCO TORTI.

*Pr.* Chinchina polverizzata grossamente . . . . . onc. una  
 Irrorata con sufficiente quantità di Spirito di vino s'infonda in  
 Vino rosso generoso . . . . . onc. dieci

Si lasci in infusione per sette, o otto giorni in luogo fresco rimenantola più volte il giorno; si coli con forte espressione per un panno, ed alla colatura s'aggiunga

Zucchero bianchissimo . . . . . onc. otto

Si faccia riscaldare in vaso appropriato a Bagno Maria tanto che sia sciolto tutto lo zucchero, e svaporato lentamente lo sciroppo senza bollore fino alla giusta consistenza.

*Si usa particolarmente per i bambini nelle Febbri intermittenti, ma bisogna astenersene quando vi sia pericolo d'infiammazione.*

*Dose da due dramme fino ad un' oncia, e mezza.*

## SCIROPPO DI CHINCHINA

CON ACQUA.

*Pr.* Chinchina polverizzata grossamente . . . . . onc. due  
 Acqua pura . . . . . lib. due

Fa infusione a freddo per due, o tre giorni agitando spesso la mistura; cola il liquore per carta, ed alla colatura aggiugni

Zucchero purissimo . . . . . lib. una

Fa



Fa cuocere lentamente a Bagno Maria fino alla giusta consistenza.

*Può usarsi in qualunque caso contro le febbri intermittenti, per corroborare lo stomaco, e risvegliare l'appetito.*

*Dose come sopra*

## SCIROPPO DI COCCINIGLIA.

*Pr.* Cocciniglia un poco acciaccata . . . . . onc. una

Infondi in Acqua tiepida . . . . . onc. sedici

Versavi sopra un poco di sugo di limoni, e tieni in digestione tanto che sia ben carica la tintura; cola il liquore, e nella colatura posta in vaso conveniente a Bagno Maria farai stemperare

Zucchero purissimo . . . . . lib. due

E farai cuocere fino alla giusta consistenza.

*Conforta il cuore, e corrobora il cervello, e lo stomaco.*

## SCIROPPO ALCHERMES.

*Pr.* Grana Chermes acciaccata . . . . . onc. una

Spirito di vino non rettificato . . . . . onc. otto

Fa infusione in luogo tiepido per ore dodici; cola la tintura con forte espressione, e lascia chiarire per sussidenza, intanto stempera in acqua pura, e chiarisci

Zucchero bianco . . . . . lib. una

E ridotto alla cottura a filo versavi sopra un poca alla volta la predetta tintura, e finisci di cuocere lentamente fino alla giusta consistenza.

*Si usa come lo Sciroppo di Cocciniglia.*

*N. Il vero Sciroppo Alchermes si prepara in Linguadoca, ed in Provenza con il sugo della Grana Chermes, allorché è fresca, e nella sua maturità.*

SCI-

## SCIROPPO DI TREMENTINA.

*Pr.* Trementina di Venezia . . . . . lib. una  
Zucchero bianco . . . . . lib. due

Sciolto lo zucchero in sufficiente quantità di acqua pura, e chiarito secondo l'arte vi si unisca la trementina, e si cuocino insieme fino alla giusta consistenza di sciroppo; si lasci raffreddare, e separato lo Sciroppo dalla trementina, che farà rappigliata in una massa, si conservi per l'uso.

*E' un medicamento balsamico, e diuretico.*

*Dose da mezz' oncia fino a due once.*

## SCIROPPO BALSAMICO

DELLA FARMACOEPA DI LONDRA.

*Pr.* Balsamo del Tolù . . . . . onc. due  
Acqua di Viole . . . . . lib. una

Poni in matraccio ferrato a Bagno Maria per ore dodici; dipoi colerai il liquore raffreddato, e questo posto con once venti di Zucchero candi purissimo in altro vaso di vetro ben turato farai scaldare a Bagno Maria tanto che sia bene stemperato lo Zucchero.

*Fanno gl' Inglesi grand' uso di questo sciroppo per le ulcere interne del petto, essendo an' ottimo medicamento vulnerario, ed antiputrido.*

*N. Il Balsamo, che vendesi comunemente sotto nome del Tolù, secondo il sentimento di Mr. Baumé, è lo stesso che'l Balsamo del Perù, che ci vien portato entro le Noci di Cocco, ed il quale essendo una pura resina si ammolisce nell'acqua calda, e la impregna d'una piccola quantità del suo Spirito Rettore, comunicandole in tal guisa un gratissimo, e leggero odore, e sapore.*



*Volendo questo sciroppo più carico, e più attivo, propone il sopracitato Sig. Baumé, che si versino due dramme di Tintura di Balsamo del Perù fatta con Spirito di Vino sopra once otto di zucchero, il quale allorché sia bene imbevuto della medesima, si macini, e si lasci poi così macinato all'aria aperta per due, o tre ore tanto che sia esalato tutto lo Spirito. Si metta poi in un matraccio, e si faccia sciogliere con once cinque d'acqua pura a Bagno Maria, tenendo ben turata la bocca del vaso: Quando sarà poi raffreddato, si coli per stamigna, e si conservi.*

## SCIROPPO DI TEREBINTO.

*Pr.* Terebinto di Cipro . . . . . : onc. una

Posto in vaso conveniente si unisca con spoletto di legno ad uno, o due tuorli d'uova, e continuando sempre a rimenerlo s'incorpori, e si divida con

Zucchero bianco polverizzato . . . . . lib. una

Si aggiunga una sufficiente quantità d'acqua pura, e posto sopra al fuoco si faccia chiarire, si coli, e si cuoca fino alla giusta consistenza.

*Può darsi alle persone più delicate per l'istesso fine, che quello di Trementina.*

## SCIROPPO DI TABACCO.

*Pr.* Sugo depurato di Tabacco . . . . . lib. due

Idromele semplice . . . . . lib. una, e mez.

Ossimele semplice . . . . . onc. quat.

Zucchero bianco . . . . . lib. tre

Chiarisci insieme ogni cosa, e cuoci alla giusta consistenza sopr'a lento fuoco.

*Si adopra nelle affezioni asmatiche qualora la grossa, e vischiosa pituita minacci pericolo di soffogazione. Muove il corpo, e qualche volta il vomito.*

*Dose da due dramme fino ad un' oncia, e mezza.*

SCI-

## SCIROPPO ACCIAJATO.

*Pr.* Vino Acciajato.

Zucchero bianco . . . . . ana parti uguali.

Cuoci insieme in vaso di terra invetriato fino alla giusta consistenza.

*E' molto efficace per togliere le ostruzioni.*

*Dose da mezz' oncia fino ad un' oncia.*

## SCIROPPO ACETOSO.

*Pr.* Zucchero bianco . . . . . lib. due

Chiarisci, e ridotto alla cottura a perla aggiugni

Aceto bianco buono . . . . . lib. una

Ed in vaso di terra invetriato finisci di cuocere alla giusta consistenza.

*Attutisce la bile riscaldata, muove le orine, e si oppone alla putredine.*

*N. Potrebbe con più lodevol metodo prepararsi questo Sciroppo senza farlo bollire nella maniera da noi additata in questo a c. 174*

## SCIROPPO DI MENTA

## SEMPLICE.

*Pr.* Cime di Menta fresche . . . . . onc. quattro

Acqua pura . . . . . lib. due, e mez.

Poni a stillare in vaso conveniente a Bagno-Maria, e cava sei once di liquore, nel quale posto in un matraccio ben turrato similmente a Bagno-Maria farai stemperare once dieci di zucchero polverizzato grossamente, e serberai a parte questo sciroppo.



roppo. Colerai intanto il decotto della Menta avanzato alla distillazione, ed unito con libbre due di zucchero bianco chiarirai insieme, e farai cuocere alla giusta consistenza. Allorchè questo sarà raffreddato, l'unirai al primo sciroppo, e serberai in bocce ben turate per usare.

*E' stomachico, cordiale, buono per muovere i mestruj.*

*Dose da due dramme fino ad un'oncia, e mezza.*

N. In simil guisa possono prepararsi altri sciroppi di piante aromatiche, come d' Isopo, di Melissa, di Mortella, di Stecade, d' Erisimo, e simili, ad oggetto che restino nello sciroppo non solo le parti estrattive degl' Ingredienti, ma ancora i principj aromatici, e volatili; il quale stimabil metodo trovasi in oggi adottato in alcune eccellenti Farmacopee.

## SCIROPPI CORDIALI

*volgarmente*

G I U L E B B I

GIULEBBO ROSATO.

*Pr.* Zucchero bianchissimo . . . . . lib. quat.

Acqua di Rose odorosa . . . . . onc. sedici

Chiarito lo zucchero, e cotto a perla vi si versi sopra a poco a poco l'Acqua Rosa, ed a lentissimo fuoco si finisca di cuocere.

*Ristora il cuore, e gli spiriti, ed estingue la sete.*



## GIULEBBO DI CANNELLA.

*Pr.* Zucchero bianchissimo . . . . . lib. una, e mez.

Acqua stillata di Cannella . . . . . once sei

Chiarisci, e cuoci a perla lo zucchero, dipoi aggiugni a poco a poco l'acqua di Cannella, ed a lento fuoco finisci di cuocere.

*E' un medicamento ristorativo, atto ad ajutare la digestione.*

*N. Con le stesse dosi, e metodo si preparerà il Giulebbo di fiori d' Arancj coll' acqua stillata dei medesimi.*

## GIULEBBO DI MELISSA.

*Pr.* Zucchero bianchissimo . . . . . lib. una

Chiarisci, e cuoci un poco, dipoi infondi nel medesimo.

Cime fresche di Melissa Moldavica

fiorita . . . . . onc. due

Segui a tenere sopra lento fuoco tanto che acquisti il giulebbo la dovuta consistenza, e allora lo colerai.

*Conforta la testa, ed abbatte le isteriche evaporazioni.*

*N. Può ancora prepararsi questo sciroppo coll' acqua stillata della Melissa.*

## GIULEBBO DI CONTRAJERVA.

*Pr.* Tintura di Contrajerva fatta con Spirito di

Vino allungato con poca acqua . . . onc. sei

Zucchero bianco . . . . . lib. tre

Chiarito, e cotto lo zucchero quasi a perla si versi sopra al medesimo un poca alla volta la tintura, ed a lentissimo fuoco si finisca di cuocere.

*E' un*



*E' un buon medicamento alessifarmaco, e sudorifico da usarsi nelle Febbri maligne, e nel Vajuolo.*

N. La Tintura proposta si preparerà così

*Contrajerva tritata grossamente . . . . . onc. tre*

*Spirito di Vino allungato come si è detto . . . lib. una, e mez.*

*Si faccia infusione in luogo tiepido per ore dodici, si coli, e chiarisca per sussidenza, e posta in vaso di vetro a Bagno Maria st faccia scaporare, e si riduca alla prescritta quantità di once sei.*



## SCIROPPI ALTERANTI

### COMPOSTI.

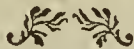
#### SCIROPPO D' ASSENZIO COMPOSTO.

*Pr.* Cime d' Assenzio secche . . . . . onc. sei  
 Rose rosse secche . . . . . onc. due  
 Cannella fina . . . . . dram. tre  
 Vino bianco generoso

Sugo di Cotogne . . . . . ana lib. due, e mez.

Tieni in macerazione ogni cosa per ore 24 a un leggiero calore entro di un vaso di vetro ben turato; cola dipoi il liquore con espressione, e feltralo per carta. Prendi allora due parti di detto liquore, ed una di Zucchero bianchissimo, ed uniti insieme cuoci a lento fuoco fino alla giusta consistenza.

*Corroborata lo stomaco, ajuta la digestione, ed arresta le diarree. Convienne ancora nelle coliche ventose, nelle malattie isteriche, ed è buono per promuovere i mestrui.*



## SCIROPPO DI ALTEA COMPOSTO

DEL FERNELIO.

Pr.	Radiche di Altea fresche . . . . .	onc. due
	Ceci rossi . . . . .	onc. una
	Radiche di Gramigna di Sparagi di Logorizia	
	Passule . . . . .	ana onc. mez
	Semi freddi maggiori minori . . . . .	ana dram. tre
	Foglie di Altea di Malva di Vetriuola di Pimpinella di Piantaggine di Capelvenere . . . . .	ana manip. uno

Nettate come conviene le radici, e l'erbe, ed acciaccate, o tritate, cuoci ogni cosa a gradi secondo l'arte in libbre otto d'acqua comune a consumazione della metà; cola, e spremi, ed alla colatura aggiugni

Zucchero bianco . . . . . lib. quat.

Chiarisci, e cuoci alla giusta consistenza.

*E' un medicamento lenitivo del petto, che facilita l'espettorazione, e può usarsi ancora nei mali nefritici per calmare il cuore delle orine.*

*N. Tanto le radiche, che l'erbe non debbono farsi molto bollire perchè non rendano il composto troppo vischioso, e potrebbero levarsi dal medesimo le semenze, che vi sono prescritte.*

SCI-



## SCIROPPO DI LOGORIZIA

D I M E S U E.

*Pr.* Logorizia purgata, ed acciaccata . . . . . onc. due  
 Capelvenere . . . . . onc. una  
 Ifopo secco . . . . . onc. mez.

Infondi per un giorno in luogo tiepido in libbre tre di  
 acqua pura, fa levar dipoi un bollore, ed al decotto colato con  
 espressione aggiugni

Zuccherò bianco . . . . . onc. sedici  
 Mele . . . . . onc. otto

Chiarisci, e fa bollire più che a cottura di sciroppo ag-  
 giugnendo allora

Acqua rosa . . . . . onc. sei

E finisci di cuocere a lento calore fino alla giusta consi-  
 stenza.

*Porta sollievo alla tosse antica, alla pleuritide, ed altre ma-  
 lattie del petto.*

## SCIROPPO DI ERISIMO

D E L L O B E L L I O.

*Pr.* Erisimo fiorito . . . . . manip. sei  
 Radici d'Enula Campana  
 di Farfara  
 di Logorizia . . . . . ana onc. due  
 Foglie di Borrana  
 di Cicorea  
 di Capelvenere . . ana manip. uno, e mez.  
 Fio-

Fiori quattro cordiali

di Ramerino

di Bettonica . . . . . ana manip. mezzo

Tritate, o acciaccate le cose predette come si deve, infondi, e tieni in macerazione in

Acqua d' Orzo

Idromele . . . . . ana lib. tre

Sugo d' Erifimo . . . . . onc. sei

Cuoci dipoi a consumazione della metà, ed al decotto colato, e spremuto aggiugni

Zuccherò bianco . . . . . lib. tre

Chiarisci, e cuoci come si deve.

*Assottiglia i grossi, e vischiosi umori, e giova alla rancedine.*

N. Anche questo sciroppo propone il Sig. Baumè, che si prepari col mezzo della distillazione, ed in tal caso dice che prima si faccia bollire l' orzo con le radiche prescritte secondo l' arte, e questa decozione colata, e spremuta si versi ancor bollente sopra le altre cose già preparate entro un orinale conveniente per la distillazione; si lasci ogni cosa in infusione per qualche ora, e poi si faccia stillare una giusta quantità di liquore per servirsene, come altrove si è detto.

## SCIROPPO DI CINQUE RADICI.

Pr.

Radiche d' Appio

di Finocchio

di Prezemolo

di Brusci

di Sparagi . . . . . ana onc. due

Acqua comune . . . . . lib. dieci

Fatta prima la macerazione cuoci tanto che scemi la metà, fa espressione, ed aggiugni alla colatura

Zuc-



Zucchero bianco . . . . . lib. cinque  
Chiarisci, e cuoci secondo l'arte.

*Incide gli umori grossi, muove le orine, e scioglie le ostruzioni del Fegato, e della Milza.*

## SCIROPPO DI DUE RADICI.

*Pr.* Radiche di Prezemolo  
di Finocchio . . . . . ana onc. due

Acqua comune . . . . . lib. quattro

Tieni in macerazione, e fa bollire come sopra, e con

Zucchero bianco . . . . . lib. due

Fa sciroppo secondo l'arte.

*Si accosta nella virtù al precedente sciroppo.*

## SCIROPPO ANTISCORBUTICO

*Pr.* Sugo depurato di Coclearia.

di Beccabunga. . . . . ana lib. mezza

Zucchero bianco . . . . . lib. una

Chiarisci prima lo Zucchero, e quando l'avrai cotto a perla versavi sopra a poco a poco i sughi, ed a lento calore riduci alla giusta consistenza.

*N. I sughi predetti si faranno chiarire in vaso serrato, come si è detto nelle nostre Istituzioni a c. 81 e 82.*



## SCIROPPO DI LATTE DI MANDORLE.

*Pr.* Mandorle dolci . . . . . onc. sei

Amare . . . . . onc. due

Acqua comune . . . . . lib. quattro

Mondate le mandorle dalla loro scorza, e pestate bene in mortajo di pietra secondo l'arte stempera le medesime con libbre tre della predetta acqua comune, e spremine con forza l'emulsione; torna di nuovo a stemperarle con il restante dell'acqua, e nuovamente spremi, e unisci alla prima emulsione; intanto chiarisci secondo l'arte

Zucchero bianco . . . . . lib. sette

E ridotto alla cottura a perla aggiungi la suddetta emulsione; fa levare due, o tre bollori, e leva dal fuoco. Quando sarà quasi raffreddato aromatizzerai con

Acqua di fiori d'Aranci . . . . . onc. due

Spirito di Cedro . . . . . dram. sei

E ben mescolato il tutto conserverai in bocce di vetro ben ferrate.

*Questo sciroppo stemperato nell'acqua l'imbianca a forma di lattata, ed usasi in tal guisa per rinfrescare*

*N. Dopo qualche tempo ch'è preparato questo sciroppo separasi, e viene a galla nel medesimo l'olio delle mandorle mescolato col parenchima più sottile delle medesime framezzato da una porzione di sciroppo, e l'altra parte inferiore di questo rimane chiara, e trasparente. Non per questo può dirsi, che siasi guastato; poichè qualora sia ben fatto, può conservarsi ancora per due anni; bensì fa d'uopo di tanto in tanto agitare le bocce, dentro le quali si conserva, affinchè le dette due porzioni separate si riuniscano insieme, che altrimenti stando separate per lungo tempo in quella guisa, la porzione, che è al di sopra, muffa, ed è forza comunicando uno spiacevolissimo odore allo Sciroppo.*

*Nel*



*Nel bollire ancora questo sciroppo manda alla superficie una certa pellicina densa, e mucillagginosa, la quale però non deesi levare essendo cosa essenziale il conservarla.*

*In simil guisa possono prepararsi altri sciroppi col latte dei semi di Popone, di Pistacchi, e simili.*

## SCIROPPO D' ARTEMISIA *con* CASTOREO

DEL L E M E R Y

*Pr.* Foglie d' Artemisia . . . . . man. tre

Trita, ed infondi per ore dodici in

Acqua d' Artemisia . . . . . lib. quattro

Cuoci a consumazione della metà, cola, e spremi, ed alla colatura aggiugni

Zucchero bianco . . . . . lib. due

Chiarisci, e cuoci a forma di Sciroppo aggiugnendo sul fine della cottura le infrastrate cose racchiuse, e legate in un piccolo nodo di panno lino

Sal fisso d' Artemisia . . . . . onc. mezza

Cannella fina . . . . . dram. tre

Castoreo, e Spigo Nardo . . . . . ana dram. una

Quando sarà ridotto lo Sciroppo alla giusta consistenza, e raffreddato, riponi in suo vaso col picciol nodo infusovi.

*Promuove i mestruai delle donne, ed è utile per quietare i perturbamenti, e soffocazioni uterine.*

## SCIROPPO DI BETTONICA

COMPOSTO

*Pr.* Foglie di Bettonica . . . . . man. tre

Cime di Majorana . . . . . man. uno, e mezzo

di Timo . . . . .

B b

Ro-

Rose rosse . . . . . ana man. uno  
 Viole  
 Foglie di Salvia  
 Cime di Stecade . . . . . ana man. mezzo  
 Radici di Peonia  
     di Polipodio  
     di Finocchio . . . . . ana dram. cinque  
 Seme d' Anici  
     d' Ammi  
     di Finocchio . . . . . ana onc. mezza

Tritate, o acciaccate le suddette cose cuoci secondo  
 l'arte in otto libbre d'acqua pura a consumazione del terzo,  
 cola, ed alla colatura aggiugni

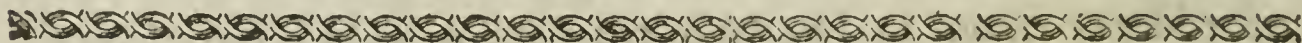
Sugo di Bettonica depurato . . . . . lib. due

Zucchero bianco . . . . . lib. quattro

Chiarisci, e cuoci convenientemente

*Conforta il cervello, ed è specialmente giovevole nella  
 paralisia, epilessia, ed altre malattie della testa.*

*N. Anche questo sciroppo sarebbe miglior metodo il prepararlo col mezzo  
 della distillazione, come si è detto dello Sciroppo d' Erisimo a c. 190.*



## SCIROPPI PURGANTI SEMPLICI.

### SCIROPPO ROSATO SOLUTIVO.

*Pr.* Infusione di Rose solutiva

Zucchero bianco grasso . . . . . ana lib. quattro

Chiarisci insieme secondo l'arte, e cuoci a forma di Sci-  
 ropo aggiugnendo a poco a poco sul fine della cottura.

In-



Infusione di Rose solutiva, chiarita per

sussidenza . . . . . lib. due

E finisci di cuocere a lento fuoco.

*E' un piacevole solutivo, smorza la sete, rinfresca le viscere, e le umetta*

*Dose da un' oncia fino a once quattro.*

N. Con le stesse dosi, e metodo preparasi lo Sciroppo violato solutivo, il quale può usarsi nella stessa quantità, e per il medesimo fine del precedente.

### SCIROPPO ROSATO AUREO.

Pr. Zucchero bianco . . . . . lib. due

Chiarisci, e cuoci a forma di sciroppo aggiugnendo sul fine della cottura un poco alla volta

Sugo di rose comuni, tratto di fresco,

e chiarito per sussidenza . . . . . onc. sei

Finisci di cuocere a lento fuoco.

*Purga il ventre senza fastidio alcuno.*

*Dose da un' oncia fino a quattro.*

### SCIROPPO DI FIORI DI PESCO

Pr. Fiori di Pesco con i loro calici . . . . . lib. due

Acciaccia in mortajo di pietra, e posti in vaso di terra invetriata versavi sopra

Acqua comune bollente . . . . . lib. quattro

Tura la bocca del vaso, e lascia così in infusione per ore otto; cola con forte espressione, ed alla colatura aggiugni

Zucchero bianco . . . . . lib. due

Chiarisci, e cuoci secondo l' arte.

*Muove il corpo placidamente, ed ammazza i vermi.*

*Dose da once una, e mezza fino a tre.*

N. Con simil metodo potrà farsi ancora lo sciroppo di foglie di pesco, il quale potrà sostituirsi al precedente, di cui è creduto più efficace dal Lemery nella sua Farmacopèa.

## SCIROPPO DI RABARBARO

### SEMPLICE

*Pr.* Rabarbaro tritato in grossi pezzetti . . . onc. quattro

Posto in vaso appropriato si versì sopra al medesimo.

Acqua bollente . . . lib. quattro

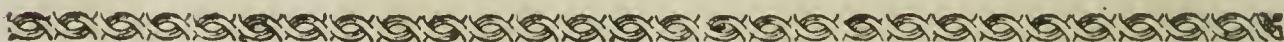
Si turi la bocca del vaso, e si lasci così in infusione per ore 24; si coli dipoi, e si sprema, e si faccia passare per carta la tintura; intanto chiariscasi secondo l'arte.

Zucchero bianco . . . lib. quattro

E ridotto quasi a cottura di sciroppo vi si unisca un po-  
ca alla volta la predetta tintura, e si finisca di cuocere.

*E' un gentile evacuativo, che specialmente suol darsi ai Bambini.*

*Dose da mezz' oncia fino a due once.*



## SCIROPPI PURGANTI

### COMPOSTI.

#### SCIROPPO DI COCCOLE DI SPIN CERVINO.

*Pr.* Sugo depurato di coccole di Spin Cervino

Zucchero Bianco . . . ana lib. tre

Chia-



Chiarisci insieme, e nel tempo che si cuoce infondi le infrascritte cose racchiuse in un bottone di panno lino

Anici . . . . . dram. quattro

Maftice . . . . . dram. tre.

# Gengiovò

# Cannella

Garofani . . . . . ana dram. una, e mezza

E cotto alla giusta consistenza riponi in suo vaso.

*E' utile nelle croniche affezioni per purgare i sierî stagnanti.*

*Dose da due dramme fino ad un' oncia, e mezza.*

## SCIROPPO DI CICOREA CON RABARBARO

DI NICCOLÒ FIORENTINO.

*Pr.* Foglie di Cicorea domestica

salvatica

di Endivia domestica

falvatica . . . ana manip. due

di Cicerbita

di Lattuga

di Scariola

di Fegatella

di Fumosterno

di Luppoli . . . . . ana man. uno

## Orzo non scorticato

Frutti d' Alchechengi . . . ana onc. una, e mezza

## Logorizia

# Cuscuta

Fe-

Foglie di Cetracca  
 di Capelvenere  
 d' Adianto nero . . . . . ana dram. cinque  
 Radiche di Finocchio  
 d' Appio  
 di Sparagi . . . . . ana onc. due

Tritate, o vero acciaccate, come si conviene, le cose sud-  
 dette cuoci a gradi secondo l' arte in libbre otto di acqua pu-  
 ra a consumazione della metà; cola con espressione, ed alla  
 colatura aggiugni

Zucchero bianco . . . . . lib. quattro

Chiarisci, e cuoci a forma di sciroppo aggiugnendo sul  
 fine della cottura l' infusione fatta con le infrastrate cose, e  
 feltrata secondo l' arte

Rabarbaro tritato . . . . . onc. due

Spigo Nardo . . . . . dram. cinque

Acqua di Cicorea . . . . . lib. una

E fa sciroppo di giusta consistenza

*Si adopra con felice successo per estirpare le ostruzioni del  
 Fegato, della Milza, e di altre viscere, nella epilessia verminosa  
 de' fanciulli, e nelle affezioni melancoliche.*

*Dose da mezz' oncia fino ad un' oncia, e mezza.*

## SCIROPPO D' ELLEBORO

DEL QUERCETANO.

*Pr.* Radici fibrose d' Elleboro nero . . . . . dram. sei  
 Sena di Levante . . . . . onc. due  
 Turbith

Er-



Ermodattili . . . . . ana onc. una

Agarico

Seme d'Anici

di Finocchio

Scorze di Cedro . . . . . ana onc. mezza

Garofani

Macis

Cannella . . . . . , ana dram. due

Infondi ogni cosa negl' infrascritti liquori uniti insieme,

Offimele semplice

Malvagia ottima

Acqua di Melissa

di Fumaria . . . . . ana lib. una

Fa macerare in vaso di vetro ben turato per giorni quattro a Bagno-Maria, dipoi fa bollire lentamente a consumazione della metà, ed alla colatura aggiugni

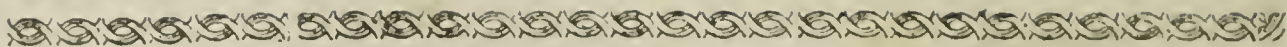
Zucchero bianco . . . . . lib. una, e mezzo

Chiarisci, e cuoci secondo le regole dell'arte

*E' assai giovevole nelle malattie dipendenti da materie tar-  
tarose, grosse, e viscide nella testa, nel torace, nello Stomaco,  
nel fegato, nella milza, nell' utero, e nelle stesse articolazioni  
ancora.*

*Dose da mezz' oncia fino ad un' oncia.*





## SCIROPPI MELATI ALTERANTI

### MELE ROSATO SEMPLICE

*Pr.* Rose comuni nettate . . . . . lib. sei  
 Infondi, e fa macerare in libbre dodici d'acqua comune, ed alla colatura aggiugni

Mele puro . . . . . peso uguale

Chiarisci stiumando con diligenza, e colato per panno farai cuocere a giusta consistenza.

*E' astringivo, e corroborante.*

*N. Con l'istesso metodo si prepara il Mele violato semplice.*

*Pub farsi ancora il Mele rosato semplice con una parte di sugo di rose allungato con tre parti d'acqua in vece della suddetta infusione.*

### DIAMORON DI GALENO

*Pr.* Sugo depurato di More di Rofo

Mele puro . . . . . ana lib. due

Cuoci a fuoco lento in vaso bene stagnato, o di terra invetriata, levando sempre la schiuma, tanto che venga alla giusta consistenza:

*Si usa nei gargarismi per le piccole infiammazioni della gola.*

### IDROMELE, O MELLICRATO

#### S E M P L I C E

*Pr.* Mele ottimo . . . . . lib. una

Acqua comune . . . . . lib. otto

Cuo-



Cuoci tanto che sia perfettamente schiumato, e volendolo conservare a lungo tempo cuocerai quasi a consistenza di Sciroppo.

*Facilita gli spurghi vischiosi del petto, smorza la sete, ed è utile a quelli, che patono di calcoli.*

## IDROMELE IREATO

*Pr.* Mele puro . . . . . onc. sei  
 Acqua pura . . . . . lib. quat tro  
 Radiche d'Iride, o Ghiaggiuolo, tritata . . . dram. tre  
 Si faccia cuocere, come l' Idromele semplice.  
*Convienne ai vecchj catarrosi oppressi dall' Asma, o dalla tosse antica.*

## IDROMELE CON SUGO DI CIRIEGE

### DEL QUERCETANO

*Pr.* Mele ottimo . . . . . lib. due  
 Acqua pura . . . . . lib. dodici  
 Cuoci tanto che sia levata tutta la schiuma; ed aggiugni.  
 Sugo di Ciriege acide . . . . . lib. una  
 Continua a schiumare, e cuocere fino alla giusta consistenza.  
*Smorza la sete, nei mali acuti.*

*N. In simil guisa possono prepararsi simili composti con altri sughi acidi.*

## IDROMELE COMPOSTO.

*Pr.* Passule . . . . . onc. sei  
 Giuggiole . . . . . onc. tre  
 C c Ra-

Radiche d' Enula Campana

di Logorizia . . . . . ana onc. una

Foglie di Farfaro

di Edera terrestre

Viole . . . . . ana manip. uno.

Cuoci a gradi secondo le regole dell'arte in libbre dodici di acqua pura tanto che rimanga la terza parte, cola il decotto, ed aggiugni

Mele puro . . . . . lib. quattro

Schiuma, e cuoci fino alla giusta consistenza.

*E' giovevole per la tosse antica, per la difficoltà di respiro, e per facilitare gli spurghi grossi, e vischiosi del petto.*

### OSSIMELE SEMPLICE.

*Pr.* Mele schiumato . . . . . lib. quattro

Posto in vaso di terra invetriato vi si aggiunga in più volte a lento bollire

Aceto ottimo . . . . . lib. due

E si faccia cuocere a consistenza di sciroppo.

*E' buono per incidere, e assottigliare gli umori grossi e vischiosi.*

*N. Con le stesse dosi, e metodo preparasi l' Ossimele Scillitico, impiegando l' Aceto di Scilla in vece del semplice; e questo è più efficace del precedente per l' effetto accennato, conferisce agli Epilettisi, ed agli Asmatici; ma però talvolta preso in dose un poco maggiore, provoca il vomito, e la sua dose ordinaria è da due dramme fino ad un' oncia.*

### OSSIMELE COMPOSTO DI MESUE

*Pr.* Radici cinque aperitive . . . . . ana onc. una

Semi d' Appio

di



di Finocchio

d' Anici . . . . . ana onc. mez.

Cuoci secondo l' arte in sufficiente quantità d' acqua comune tanto che restino libbre due di decotto, al quale colato aggiugni

Mele puro . . . . . lib. quattro

Schiuma, e cuoci a forma di sciroppo, aggiugnendo a poco a poco sul fine della cottura

Aceto fortissimo . . . . . lib. tre

E riduci alla giusta consistenza.

*Assottiglia gli umori grossi, e tenaci con maggior' efficacia dell' Ossimele semplice, e può essere un buon deostruente.*

### MELE ROSATO SOLUTIVO.

*Pr.* Mele puro

Infusione di Rose solutiva . . . . ana parti uguali

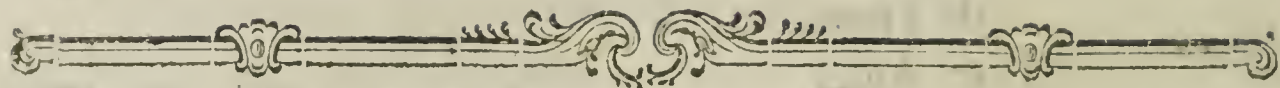
Cuoci levando continuamente la schiuma fino alla giusta consistenza di Sciroppo.

*Purga gli umori biliosi senza alcun fastidio.*

*Dose da once quattro fino a sei.*

N. Nell' istessa forma impiegando l' infusione di viole solutiva si prepara il Mele violato solutivo.





## CLASSE SESTA.

### *Delle Conserve, Conditi, ed Eleofaccari.*

**F**Uron chiamati dagli Antichi col nome di *Conserva* quei composti fatti con Zucchero, e con la polpa di varj fiori, erbe, o radici, a guisa di molli elettuarj, ad oggetto specialmente di conservare nelle dette parti dei Vegetabili quelle naturali proprietà, che facilmente perdono in poco tempo per cagione della umidità loro naturale.

Due sono i metodi praticati comunemente nella preparazione di questi composti; cioè o mescolando in mortajo di pietra tre libbre di Zucchero pestato con una libbra di fiori, o foglie fresche parimente avanti ben pestate nel detto mortajo, e rimenantolo fino alla perfetta unione; ovvero mescolando la terza, o quarta parte di detti fiori, o foglie ben pestate come sopra collo Zucchero ridotto avanti in giulebbo, e cotto gagliardamente.

Vero si è però che le conserve preparate con ambedue i metodi suddetti non possono per la maggior parte conservarsi in buono stato per molto lungo tempo, atteso che contenendo i principj mucillagginosi delle piante con il loro più sottil parenchima, ed una certa quantità d'umido, soffrono dopo poco tempo una fermentazione promossa dai suddetti principj, che ne altera tutte le buone qualità.

Fa d'uopo pertanto che il diligente Speciale procuri di custodire con attenzione le conserve in vasi, e luoghi adattati, e rinnovare le medesime più spesso che sia possibile.



Le Conserve, che più delle altre si conservano, sono quelle fatte con i Vegetabili meno umidi, come sono la Conserva di Rose Rosse, quella di frutti di Cinorrodo, e simili, le quali durano talvolta fino ad un anno, e due ancora in buono stato, mentre all'opposto le Conserve di fiori di Viole, di Borrana, e simili, non si conservano al più che per lo spazio di quattro mesi con tutte le loro naturali proprietà.

In molte Conserve, e specialmente in quelle, che meno delle altre si conservano, farebbe lodevole il metodo proposto dal Sig. Baumè, di comporre cioè ogni volta che il bisogno lo richiede con le polveri dell'erbe, o fiori, preparate ai suoi tempi secondo le buone regole dell'arte, e conservate con attenzione in vasi ben turati, di cui ne additeremo a suo luogo qualche formola, che potrà servir di norma per molte altre.

Le Conserve di quell'erbe, la di cui virtù consiste nei loro sughi, e nei volatili principj, come sono la Coclearia, la Beccabunga, il Nasturzio, e tutte le altre erbe antiscorbutiche, debbono prepararsi ogni volta che ve ne sia il bisogno, molto più, che la maggior parte di queste erbe può ritrovarsi quasi in tutte le stagioni dell'anno.

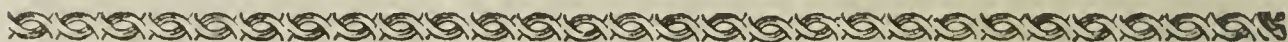
Non molto dissimili dalle Conserve sono i *Conditi* volgarmente detti *Canditi*, i quali sono i frutti, le radiche, e scorze fatte penetrare in tutta la loro sostanza dal mele, o dallo Zucchero per poterle conservare intiere, o vero tagliate in grossi pezzi.

Chiamarono gli Antichi col nome d'*Eleosaccaro* lo Zucchero imbevuto dell'olio essenziale di qualche Vegetabile, conforme il nome istesso l'esprime; e sembra che anche una simil preparazione appartenere possa a questa Classe.

Che perciò dividendo secondo il solito metodo le Con-

ser-

ferve in alteranti, e purganti, metteremo separatamente le Conserve di Radiche, e Frutti, fra le quali quelle che sono composte con i fughi di frutti un poco mucillagginosi quantunque da alcuno siano distinte col nome di *Geli*, o *Gelatine*, non sembra, che debbano escludersi da questa classe, ed accennaremo in ultimo alcune poche formole di preparazioni di Condi-  
ti, e di Eleosaccari.



## CONSERVE ALTERANTI

### CONSERVA DI ROSE ROSSE

DETTA ANCORA ZUCCHERO ROSATO

*Pr.*     Rose rosse fresche, e purgate dall' unghie . . . lib. una  
          Zucchero bianchissimo . . . . . lib. tre

Chiarisci lo Zucchero, e cuoci a forma di Manuscrifti; leva dal fuoco, e gettavi le rose ben pestate, e quando faranno ben mescolate con lo Zucchero tienle nuovamente sopra al fuoco fino alla consumazione dell'umido, e finalmente metti la conserva in vasi di terra invetriati da riporsi in luogo asciutto.

*Ristora mirabilmente lo Stomaco, i Polmoni, e le altre viscere, ed è un poco astringente.*

N. Le Conserve preparate nella forma suddetta con una parte di Fiori, e tre di Zucchero sono più efficaci, ma si conservano meno di quelle preparate con minor dose di fiori; onde potrà regularsi lo Speciale secondo le circostanze.

*Se dopo avere unite le foglie, o fiori allo Zucchero allorché si fa scaporare sul fuoco la superflua umidità, si spargerà sopra alla mistura una*  
pic-



*piccola quantità di Zucchero bianchissimo stacciato, si contribuirà molto alla più lunga conservazione di simili composti.*

*Con lo stesso metodo possono prepararsi tutte le Conserve di Fiori, che son degli altri più umidi, come di Viole, di Calendula, di Peonia, di Borrana, di Buglossa, di Malva, di Rosolaccj, di Balausti, l'uso delle quali Conserve può conoscersi dalle rispettive facoltà delle piante.*

*Similmente con lo stesso metodo si prepareranno le Conserve di foglie tenere di varie piante, come di Affenzio, di Betonica, di Scordeo, e simili.*

*Le Conserve poi di Fiori più gentili, e che contengono meno umido si faranno nella stessa maniera; ma per ciascuna libbra di Fiori si prenderanno libbre quattro di Zucchero. Di tal sorta sono i Fiori di Ramerino, di Salvia, di Melissa, e simili altri.*

## CONSERVA DI ROSE ROSSE

### FATTA CON LA POLVERE

*Pr.*    Rose rosse seccate, e pulverizzate . . . , once tre  
           Acqua Rosa . . . . . onc. otto  
           Zucchero bianco . . . . . lib. due

*Si infonda, e facciasi prima macerare a freddo la polvere coll'acqua rosa per cinque o sei ore, tanto che si ammollisca come una polpa; si chiarisca intanto lo zucchero, e quando è ridotto alla cottura di Manuscrifti vi si unisca la predetta mistura, e si operi in tutto, come si è detto di quella fatta con le rose fresche.*

*N. Per rendere la suddetta Conserva più colorita, costumano alcuni aggiugnere per ogni libbra di Zucchero una dramma di sugo di limoni, ma dee però riprovarsi l'uso di coloro, che vi pongono lo Spirito di Vetruiolo; poichè questo, quantunque sul principio ravvivi il colore della Conserva, dopo però poco tempo la fa divenir nera.*

*Col metodo suddetto potranno comporsi ogni volta che si vuole simili conserve con le polveri di fiori, ed erbe, le quali saranno sempre più efficaci del-*

le altre fatte da lungo tempo. Converrà bensì porre in maggior dose quelle polveri di fiori, e di erbe, che nel seccarsi perdono maggior quantità d'umido.

Possono ancora le Conserve predette farsi con minore incomodo, mescolando dentro un mortajo di pietra la giusta dose di polvere con lo Zucchero stacciato, e riducendo la mistura in pasta di giusta consistenza con porzione d'acqua stillata della pianta stessa, se è aromatica; poichè se tale non fosse, meglio sarà servirsi dell'acqua pura. Le conserve fatte in tal guisa non si conservano molli per lungo tempo, e presto induriscono, onde da alcuni è proposto, che da ciascuna libbra di Zucchero si tolgano once due del medesimo, e si sostituiscano once due di mele bianco.

### CONSERVA DI FIORI DI CEDRO.

*Pr.* Fiori di Cedro nettati . . . . . lib. una  
Zucchero bianchissimo . . . . . lib. tre

Bolliti i fiori leggermente nell'acqua si facciano dipoi indolcire mutando loro più volte l'acqua fresca, secondo il bisogno, ed allora con lo zucchero già chiarito, e ridotto alla giusta cottura si faccia conserva secondo l'arte.

*N.* Alcuni pongono nella Conserva suddetta le foglie dei Fiori di Cedro intiere, come sono, ed altri le tritano sottilmente dopo averle indolcite.

### CONSERVA DI FOGLIE DI COCLEARIA.

*Pr.* Foglie fresche di Coclearia . . . . . onc. due  
Zucchero bianco . . . . . onc. sei

Pesta insieme queste due sostanze in mortajo di pietra con pestello di legno finchè sieno le foglie ridotte in polpa, ed allora passerai questa conserva per lo staccio da cassia, come le polpe dei frutti, e così la conserverai.

*N.* Con simil metodo dovranno prepararsi le Conserve di foglie tenere delle piante antiscorbutiche, le quali però non possono conservarsi in buono stato per lungo tempo; onde fa d'uopo prepararle quando ve n'è il bisogno.

CON-



## CONSERVE PURGANTI.

### CONSERVA DI FIOR DI PESCO.

*Pr.* Fiori di Pesco nettati dai Calici . . . . lib. una  
Zucchero bianco . . . . . lib. tre

Si operi in tutto come si è detto per la conserva di Rose rosse a c. 206.

*Porta fuori del corpo gli amori sferosi, ed uccide i vermi.  
Dose da mezz' oncia fino a due once.*

### CONSERVA DI ROSE DAMASCHINE.

*Pr.* Rose damaschine ben nettate . . . . lib. una  
Zucchero bianchissimo . . . . . lib. tre

In mortajo di pietra si unifca lo Zucchero sottilmente polverizzato colle Rose ben pestate, e si ponga la mistura in vaso di terra coperto per alquanti giorni al sole, tanto che abbia acquistata la giusta consistenza.

*Si usa per purgare il ventre.*

*Dose da mezz' oncia fino ad una.*

*N. Questo è il metodo di preparar le conserve praticato dagli Antichi, onde presso di noi si dicono volgarmente preparate all'antica.*

### CONSERVA DI CASSIA.

*Pr* Polpa di Cassia tratta di fresco  
Zucchero bianco sottilm. polverizzato . . ana lib. una  
Cremor di Tartaro polverizzato . . . onc. mezza

D d

Si

Si mescolino insieme in vao conveniente, il quale si ponga sopra a lento fuoco, e si rimeni di continuo la mistura tanto che abbia acquistata la dovuta consistenza, e si riponga allora ne' suoi vasi.

*E' un piacevole purgante.*

*Dose da mezz' oncia fino ad un' oncia, e mezza.*

## CONSERVA DI PRUGNE SOLUTIVA.

*Pr.* Polpa di prugne tratta sec. l' arte . . lib. una, e mezza

Zucchero bianco . . . . . lib. due

Chiarisci, e cotto lo Zucchero a perla si unisca alla polpa, e sopra a lento fuoco si riduca alla giusta consistenza sempre rimenando con spatola di legno, e finalmente lasciata un poco raffreddare la mistura vi si sparga sopra

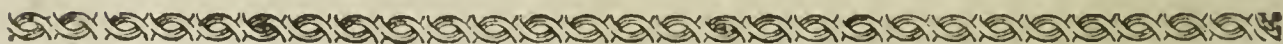
Sena di Levante polverizzata . . . onc. due, e mezza

Cremor di Tartaro polverizzato . . . . . onc. mezza

E ben mescolato il tutto si riponga nei suoi vasi.

*Purga il corpo moderatamente.*

*Dose da mezz' oncia fino ad un' oncia, e mezza.*



## CONSERVE DI RADICHE

### E FRUTTI.

#### CONSERVA D'ELENIO.

*Pr.* Radiche d'Elenio . . . . . quante vuoi

Cuoci in acqua comune tanto che siano intenerite, pesta  
al-



allora in mortajo di pietra, e passa la polpa per istaccio da Cassia, della quale prendi . . . . . lib. una  
 Zuccherò bianco . . . . . lib. due

Chiarito lo Zuccherò, e cotto a perla vi unirai la detta polpa, e sopra a lento fuoco farai svaporare la superflua umidità.

*Dissolve le materie viscosè de' polmoni, e ne promuove lo spurgo; giova perciò agli Asmatici, all' Empiematici, ed è molto stimata da alcuni contro la peste, e le febbri maligne.*

N. Nella stessa maniera si prepara la Conserva di Rape, che diceasi buona per la raucedine, ed altre affezioni della gola, e del polmone.

La Conserva di Elenio potrebbe farsi molto più efficace con la polvere delle radici, come si è detto di quella di Rose rosse a. c. 207.

## CONSERVA DI CINA

*Pr.* Radiche di Cina pulverizzate . . . . . onc. quattro

Poni in calderotto stagnato, ed aggiugni a poco a poco acqua pura bollente quanta basti per ridurre la detta polvere in pasta fina, ed un po' liquida; vi spargerai sopra allora.

Zuccherò bianco stacciato . . . . . lib. una

Porrai il vaso sopra a lento fuoco, e riminando sempre la mistura, le farai acquistare la giusta consistenza.

*Può usarsi dalle persone delicate in quei casi, in cui convenga l'uso della Cina.*

N. Questa Conserva non può conservarsi lungo tempo.



## CONSERVA DI COTOGNE

*Pr.* Cotogne Mondate dalla lcorza e dai semi

Zucchero bianchissimo . . . . . ana lib. sei

Chiarito lo Zucchero secondo l'arte s'infondano nel medesimo le cotogne aperte in quattro parti, e si faccia bollire tanto che siano ammollite; si cavino allora dallo Zucchero con mestola di legno, si pestino in mortajo di pietra, se ne tragga la polpa, la quale unita allo Zucchero sopra lento fuoco si faccia svaporare rimenando continuamente fin che abbia presa la dovuta consistenza; si levi allora dal fuoco, e quando sarà un poco raffreddata si versi nei suoi vasi.

*Fortifica lo Stomaco, risveglia l'appetito, e ferma il vomito, ed il corso di ventre.*

N. Col suddetto metodo si può preparare la Conserva di mele appie, e di altri frutti consimili.

Dopo che lo Zucchero sarà chiarito, e colato si dee ordinariamente allungare con altra acqua pura, affinché serva a tutta la cottura dei pomi, e specialmente se questi sono Mele appie, che sono più dure a cuocersi delle altre.

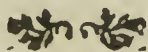
La giusta cottura di simili conserve si conosce, quando fattane raffreddare una piccola porzione sopra un piatto, si rappiglia come una gelatina.

## GELO DI RIBES

*Pr.* Sugo, o polpa di Ribes

Zucchero bianco . . . . . ana lib. due

Si chiarisca lo Zucchero, si tiri a cottura a perla; si aggiunga allora il sugo, e sopra lento fuoco si riduca alla giusta consistenza.



CON-



## CONSERVA DI FRUTTI

### DI CINORRODO

*Pr.* Frutti di Cinorrodo ben maturi . . . quanti vuoi

Taglia in quattro parti, netta dai semi, dai picciuoli, e dai calici; fa macerare per ore 24. con un poco di vino rosso; dipoi pesta leggermente in mortajo di marmo, e passa per lo staccio da Cassia la polpa, della quale prenderai . . . lib. una

Zucchero bianco . . . lib. due

Quando farà chiarito, e cotto a perla lo Zucchero vi unirai la polpa, e posta per un poco sopra al fuoco la riporrai finalmente ne i suoi vasi.

*Si usa per temperare il cocciore delle orine, e per altre malattie dei Reni, e della Vescica.*

### CONSERVA DI TUTTO CEDRO

*Pr* Scorze di Cedro con la loro polpa bianca . . . lib. una

Si facciano indolcire secondo l'arte, come si è detto dei fiori di Cedro a. c. 208 dipoi.

Zucchero bianco . . . lib. quattro

Si chiarisca, e si faccia cuocere a filo, ed allora vi s'aggiungano le dette scorze tritate sottilmente, si continui a far cuocere, e sul fine della cottura si aggiunga.

Agro di Cedro . . . onc. otto

E si riduca alla giusta consistenza.

*N.* Col metodo predetto può farsi la Conserva di scorze di limoni, e di arancj con il rispettivo loro agro, o vero senza questo.

CON-

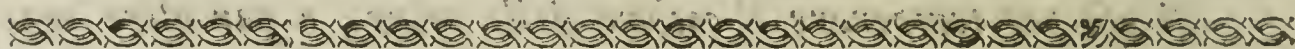
## CONSERVA DI SEMI

## DI POPONE

*Pr.* Semi di popone ridotti in pasta sottile nel  
mortajo di pietra . . . . . onc. sei  
Zucchero bianco polverizzato . . . . . lib. una

Si mescolino bene insieme nel mortajo di pietra, e con sufficiente quantità d'acqua comune si faccia secondo l'arte Conserva, aromatizzandola, se così piace, con poca acqua di fior d'aranci.

*N.* Altri propongono, che prima si giulebbi lo Zucchero, e cotto giustamente si unifca a poco a poco con i semi pesti, come si è detto.



## CANDITI.

## RADICHE DI CARLINA

## CANDITE.

*Pr.* Radiche di Carlina fresche . . . . . lib. una  
Zucchero bianchissimo . . . . . lib. due

Mondate prima le radiche, e tagliate in più parti per la loro lunghezza farai lessare moderatamente in acqua comune, e dipoi verserai sopra alle medesime lo Zucchero già chiarito, e cotto a forma di Sciroppo piuttosto denso; lascerai stare così per qualche giorno, e poi separerai lo Sciroppo, che farà divenuto più liquido, e lo farai cuocere nuovamente fino alla consistenza di sopra esposta; tornerai allora a versarlo sopra le radiche, e tale operazione replicherai per tre, o quattro volte tan-

to



to che lo sciroppo versato sopra le radici conservi la sua consistenza, ed allora potrai in tal guisa riporre le radici col medesimo sciroppo in vaso appropriato per serbare.

Se poi le suddette radici dopo averle cavate dal primo Sciroppo farai cuocere con nuovo Zucchero già chiarito fino alla consumazione dell'umido, e dipoi farai seccare nella stufa, faranno allora candite a secco, come da alcuni si pratica.

N. Coll'uno, o l'altro metodo candir si possono altre radici, e frutta coll'avvertenza di far prima indolcire secondo l'arte nell'acqua quelle, che sono amare, e di fare ammolliare quelle che sono aride, e secche.

### PASSULE LENITIVE.

*Pr.* Infusione di Sena . . . . . lib. due  
Zucchero rosso buono . . . . . lib. mezza

Cuoci lentamente a forma di sciroppo un pò lungo, e infondivi dentro

Passule purgate . . . . . lib. una

Cuoci nuovamente tanto che si spessisca lo sciroppo, il quale conserverai con le Passule preparate in tal guisa.

Volendole più solutive, allorchè faranno raffreddate vi spargerai sopra:

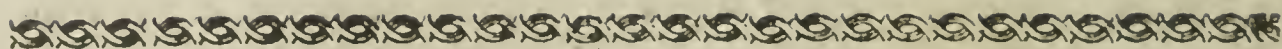
Polvere finissima di Diagridio . . . . . scrop. due

E procurerai, che resti ugualmente divisa per tutta la mistura.

*Si praticano per ammolliare, e sciogliere il ventre.*

*Dose da mezz' oncia fino a once due.*

N. Così possono farsi ancora le Prugne solutive, e medicate.



## ELEOSACCARI.

### ELEOSACCARO DI CANNELLA.

*Pr.* Zucchero candi purissimo, e sottilmente  
 polverizzato . . . . . onc. una  
 Olio essenziale di Cannella . . . . . scrop. uno  
 Macina insieme in mortajo di vetro, e serba poi in vaso  
 ben turato.

*N.* In tal forma possono prepararsi molti Eleosaccari con tutti gli altri  
 Oli essenziali.

### ELEOSACCARO DI CEDRO

*Pr.* Una pergamena intera di Zucchero raffinato.  
 Fregherai sopra alla medesima un Cedro fresco tanto che  
 la sua scorza gialla logorandosi vi resti appiccata, e s' imbeva  
 lo Zucchero dell' Olio essenziale di essa; raschiato con un fer-  
 ro lo Zucchero imbevuto in tal forma, tornerai a fregarè il  
 Cedro, come sopra fin tanto che sia spogliato interamente della  
 sua scorza gialla esteriore, e raccolto finalmente tutto lo Zuc-  
 chero aromatizzato in tal guisa lo serberai in vaso ben turato.

*Mescolato con altri medicamenti, o bevande, comunica loro  
 un grato odore, e sapore.*

*N.* Similmente possono prepararsi altri Eleosaccari con le scorze di  
 frutti odorose, ed abbondanti d' olio essenziale.



## CLASSE SETTIMA.

### *Delle Spezie, e Polveri.*

**M**Olte polveri medicinali composte furono dagli Antichí distinte col nome di Spezie, e specialmente quelle, che destinate erano per la composizione di qualche elettuario. In oggi però da alcuni col nome di Spezie s'intendono quelle misture di varie sostanze medicinali tritate soltanto grossamente, e destinate per le infusioni. Non vi è presso di noi l'uso di tener nelle Spezierie questa ultima specie di preparazioni, onde descriveremo soltanto le formole delle polveri medicinali composte, che si costumano tener preparate, ed alcune delle quali conservano ancora l'antico nome di Spezie.

Le regole da tenersi nella preparazione delle polveri tanto semplici, che composte, le abbiamo additate nelle nostre Istituzioni, onde potrà vederli nelle medesime quanto si è detto a c. 40 e a c. 108.

Seguendo il solito metodo divideremo le polveri in alteranti, e purganti, ed in ultimo descriveremo separatamente quelle che sono destinate per l'uso esterno.



# SPEZIE ALTERNANTI

## SPEZIE DELL' AROMATICO ROSATO

### DI MESUE.

<i>Pr.</i>	Rose rosse . . . . .	dram. quindici
	Logorizia purgata . . . . .	dram. sette
	Cannella fina . . . . .	dram. cinque
	Legno Aloè . . . . .	
	Sandali citrini . . . . .	ana dram. tre
	Maci . . . . .	
	Garofani . . . . .	
	Gomma Arabica . . . . .	
	Draganti . . . . .	ana dram. due, e mezza
	Spigo Nardo . . . . .	dram. due
	Cardamomo . . . . .	
	Galanga . . . . .	
	Noci moscate . . . . .	ana dram. una

Fa polvere sottilissima di ogni cosa secondo l'arte, e ben mescolata insieme riponi in vaso di vetro ben turato.

*Confortano il cuore, e fortificano lo stomaco, risvegliano l'appetito, e tengono lontana la putredine.*

*Dose da uno Scropolo fino ad una dramma.*

N. Colle suddette spezie, ed altre simili, aggiugnendovi una conveniente porzione di qualche Sciroppo possono prepararsi, quando ve ne sia il bisogno, degli elettuarj, e confezioni molli.



## SPEZIE DIARHODON

## D I M E S U E .

- Pr.* Trocisci Diarhodon . . . . .  
 Mastice . . . . . ana dram. tre  
 Carabe . . . . .  
 Legno Aloè . . . . .  
 Cime di Menta . . . . . ana dram. due, e mezza  
 Macis . . . . . dram. due  
 Si faccia polvere d'ogni cosa sec. l. a., e si conservi  
*Sono atte a correggere la fredda intemperie dello stomaco.*  
*Dose da mezza dramma fino ad una.*

## SPEZIE DIARHODON

## D E L L' A B A T E

- Pr.* Rose rosse preparate . . . . . onc. una  
 Sandalo citrino  
     rosso . . . . . ana dram. una, e mezz  
 Semi di Finocchio  
     di Basilico . . . . . ana dram. una  
 Gomma Arabica  
 Avorio calcinato  
 Mastice . . . . . ana scropoli due  
 Cannella  
 Bolo armeno  
 Terra sigillata . . . . .  
 Madreperla . . . . . ana scrop. uno  
 Si macinino sul porfido le cose, che meritino una tal  
     E c 2 . . . . . pre-

preparazione, si pulverizzino le altre secondo l'arte, si mescolino bene insieme tutte le polveri, e si conservino.

*Questa polvere fortifica il cuore, e lo stomaco, ajuta la digestione, è astringente, e propria per fermare il vomito, le perdite di sangue, ed i flussi bianchi.*

*Dose da grani dodici fino ad una dramma.*

N. Questa ricetta è molto riformata da quella che sotto questo titolo si trova negli antichi Ricettarj.

## SPEZIE DEI TRE SANDALI

DI NICCOLÒ SALERNITANO.

*Pr.* Sandalo bianco

rosso

citrino

Rose rosse . . . . . ana dram. tre

Rabarbaro

Avorio calcinato

Sugo di Logorizia . . . . . ana dram. due, e mezza

Viole secche . . . . . onc. mezza

Gomma Arabica

Draganti

Amido di Grano

Semi 4. freddi maggiori

di Porcellana

di Scariola . . . . . ana dram. una, e mezza

Canfora . . . . . scrop. uno

Si faccia d'ogni cosa polvere sottile secondo l'arte, la quale se dovrà conservarsi per qualche tempo si preparerà senza i se-



femi oliosi, che vi entrano, i quali si potranno aggiugnere in conveniente proporzione quando se ne debba far uso.

*Raffrenano gl' interni ribollimenti nelle febbri acute; conferiscono all' Iterici, ed ai Tabidi, e difendono gli umori dalla putredine.*

*Dose da mezza dramma fino a due.*

## SPEZIE DEL DIADRAGANTE FREDDO

DI NICCOLÒ SALERNITANO.

Pr.	Draganti . . . . .	onc. due
	Gomma Arabica . . . . .	dram. dieci
	Amido di Grano . . . . .	onc. mezza
	Logorizia . . . . .	
	Semi 4. freddi maggiori . . . . .	ana dram. due
	di Papaveri bianchi . . . . .	
	d' Ortica . . . . .	ana dram. tre
	Fiori di Ninfèa . . . . .	dram. una
	Penniti . . . . .	onc. tre

Si facciano spezie sottili secondo l'arte, alle quali si uniranno i semi oliosi, quando si dovranno usare, conforme di sopra si è detto.

*Si usano nella Pleuritide, nella Emotisi, e per l' asprezza delle fauci.*

*Dose da una dramma fino a mezz' oncia.*

Si fanno ancora le suddette Spezie con Bolo, aggiugnendo per ciascuna libbra delle medesime

Bolo armeno macinato . . . . . oncia una, e mezza

*Queste per la loro qualità astringente sono più efficaci delle semplici per arrestare gli spurghi sanguigni.*

SPE-

## SPEZIE DIAIREOS.

- Pr.* Ghiaggiuolo sottilmente pulverizzato . . . . onc. mez.  
 Spezie del Diadragante fr.  
 Zucchero bianchissimo . . . . . ana dram. tre  
 Mescola secondo l' arte .  
*Sono di giovamento all' Asma, alla Tosse, ed alla Raucedine.*  
*Dose da una dramma fino a mezz' oncia.*

## FERCOLO DEL SASSONIA.

- Pr.* Farina d' Orzo .  
 Zucchero bianchissimo . . ana parti uguali  
 Dentro una pignatta nuova pongasi un fuolo della detta farina, e sopra un altro di Zucchero impiegando così alternativamente tutta la quantità di ambedue; coprasi poi la pignatta con pasta cruda, e si metta in forno lasciandovela stare tanto che sia ben cotta la detta pasta; si caverà allora dalla pignatta la massa abbrustolata, e si conserverà per ridursi in polvere all' occasione.  
*E' buona per ingrassare, e nutrire, onde spesso adoprasi nelle tabi, ed emaciazioni.*  
*Dose da mezz' oncia fino ad una*

N. Soleva l' Autore unirvi ancora talvolta, secondo il bisogno, una porzione di polvere di Cina, di Salsapariglia, e di altre cose; ma in oggi costumasi prepararlo più che in altra nella seguente maniera.



## FERCOLO USUALE.

*Pr.* Farina d' Orzo di Germania . . . . . onc. sei  
Cina pulverizzata . . . . . onc. una  
Zucchero fine . . . . .

Mandorle dolci mondate, e pestate . . . . . ana onc. mez.

Mescola ogni cosa insieme, e con sufficiente acqua calda fanne pasta, la quale posta dentro una pignatta nuova, e questa coperta con pasta ordinaria metterai in forno caldo, e ve la lascerai tanto che sia ben cotta la detta pasta esteriore. Caverai allora il fercolo dalla pignatta, e tagliato mentre ancora è caldo in sottili fette, lo porrai nuovamente in forno, steso sopra teglie di ferro, ed ivi il lascerai biscottare, avvertendo che non si bruci. Fatto questo lo ridurrai in polvere per servirtene all'occasione per il fine di sopra esposto.

*Dose come sopra*

## POLVERE ANTIPLEURITICA.

*Pr.* Sangue ircino . . . . . onc. una  
Polvere di Vipere . . . . .  
Mascelle di Luccio . . . . .  
Limatura d' Avorio . . . . .

di denti di Cignale . . . . .

Antimonio Diaforetico . . . . .

Fiori di Rosolaccj . . . . . ana onc. mezza

Si faccia d'ogni cosa polvere sottile secondo l'arte e si conservi .

*L'uso di questa polvere è indicato dal titolo .*

*Dose da uno Scropolo fino a mezza dramma .*

POL-

## POLVERE BEZOARTICA

- Pr.* Corno di Cervio filosofico . . . . .  
 Occhi di granchio . . . . . ana dram. una  
 Coralli rossi . . . . .  
 Madreperla . . . . .  
 Cinabro d' Antimonio . . . . . ana dram. mezza  
 Antimonio diaforetico . . . . .  
 Contrajerva . . . . . ana dram. due

Preparate sul porfido le cose da prepararsi in tal forma si uniranno alle altre polveri fino alla perfetta mescolanza in mortajo di vetro.

*Si usano nelle febbri perniciose.*

*Dose da mezzo scropolo fino ad uno scropolo.*

## POLVERE STOMACHICA

## DEL QUERCETANO

- Pr.* Radiche d'Aro . . . . . onc. due  
 d'Acoro . . . . .  
 di Pimpinella . . . . . ana onc. una  
 Occhj di granchio . . . . . onc mezza  
 Cannella fina . . . . . dram. tre  
 Sal fisso d' Assenzio . . . . .  
 di Ginepro . . . . . ana dram. una  
 Zucchero rosato asciutto . . . . . quanto basti

Per farne polvere di grato sapore sec. l'arte, da conservarsi in vasi ben turati.

*Di-*



*Dicesi efficace questa polvere per curare le malattie dello stomaco procedenti da crudezza, e per distasare le ostruzioni del Mesenterio.*

*Dose da uno scropolo fino a mezza dramma.*

N. Prescrive l'Autore, che le radici d' Aro raccolte di primavera dopo averle lavate, e tagliate in fette s' infondano per tre volte nel vino bianco, e si facciano asciugare, perchè resti temperata la virtù troppo purgativa delle medesime; ma siccome con le dette infusioni si spogliano affatto d' ogni virtù; perciò si costuma dai buoni pratici tralasciare le dette preparazioni.

## POLVERE CACHETICA

DEL QUERCETANO.

*Pr.* Limatura di ferro preparata . . . . . onc. una  
Fecola di radiche d' Aro . . . . . dram. una, e mez.  
Coralli rossi preparati  
Perle preparate . . . . . ana dram. due  
Carabe preparata  
Cannella fina . . . . . ana scrop. quattro  
Zucchero bianchissimo . . . . . quanto basti

*Per far polvere di grato sapore,*

*Giova alle febbri bianche delle Vergini, ed alla soppressione dei mestruj.*

*Dose da uno scropolo fino a mezza dramma.*

## POLVERE CACHETICA

DEL TOURNEFORT.

*Pr.* Radiche d' Aro secche . . . . . onc. tre  
Cannella fina . . . . . dram. due  
Zucchero fino . . . . . onc. una

F f

Fac-

Facciafi polvere d'ogni cosa, e si mescoli bene insieme.  
*Si usa per i mali di sopra accennati.*  
*Dose da mezza dramma fino ad una.*

## POLVERE CACHETICA

DI CHESNEAU.

*Pr.* Limatura di Ferro preparata . . . . . dram. una  
 Cannella fina . . . . . dram. due  
 Zuccherò soprafino . . . . . dram. tre  
 Si faccia polvere di ogni cosa,  
*Usa come sopra.*  
*Dose da uno scropolo fino a mezza dramma.*

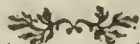
## POLVERE TEMPERANTE

DI STAHL.

*Pr.* Tartaro vetriuolato . . . . . anà dram. nove  
 Nitro depurato . . . . . anà dram. nove  
 Cinabro preparato . . . . . dram. due  
 Si faccia polvere sottile di ogni cosa, e si mescoli esattamente nel mortajo di porfido.

*E' celebrata dall' Autore per calmare i ribollimenti del sangue, accompagnati da calore, da spasimi, pulsazioni, e palpitazioni di cuore, come ancora per le isteriche, ed ipocondriache evaporazioni.*

*Dose da grani sei fino ad uno scropolo.*



POL-



## POLVERE PER LA SOPPRESSIONE DEI MESTRUI

DEL PREVIZIO.

- Pr.* Borrace depurato . . . . . dram. una  
 Cannella fina  
 Radiche d' Aristolochia tonda  
 Cime di Sabina  
           di Dittamo di Candia . . . . . ana scrop. uno  
 Zucchero candi . . . . . dram. due  
 Si faccia polvere d' ogni cosa.  
*Dose da uno scropolo fino a mezza dramma.*

## SPEZIE DEL DIACIMINO

DI NICCOLÒ SALERNITANO.

- Pr.* Cimino macerato nell' aceto, e poi rasciutto . . onc. una  
 Cannella fina . . . . . dram. cinque  
 Cime di Santoreggia  
           di Calamento  
 Galanga . . . . .  
 Gengiovo . . . . .  
 Pepe nero . . . . . ana scrop. cinque  
 Semi d' Animi  
           di Levistico . . . . . ana scrop. quattro  
 Pepe longo  
 Spigo Nardo  
 Noce moscata . . . . . ana scrop. due, e mezzo  
 Garofani . . . . . dram. due, e mezza

F f 2

pe-

Pesta ogni cosa secondo l' arte, e fa spezie.

*Giovano alla gonfiezza dello stomaco, facilitano la digestione, e si credono utili nelle passioni isteriche, e nella Febbre quartana.*

*Dose da mezza dramma fino a due scropoli.*

## SPEZIE DIAPENTE

*Pr.* Radiche di Genziana

d' Aristolochia tonda

Coccole d' Alloro

Cime di Centaurea minore

Mirra . . . . . ana parti uguali

Pesta ogni cosa secondo l' arte, e fa spezie.

*Convengono nella virtù con la Teriaca Diatesaron, e si adoprano per gli stessi usi.*

*Dose da mezza dramma fino ad una.*

## SPECIFICO PER LE FEBBRI

DI MORTON

*Pr.* Fiori di Camomilla . . . . . dram. una

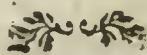
Antimonio diaforetico . . . . . dram. mezza

Sal d' Assenzio . . . . . scrop. uno

Fa polvere d' ogni cosa secondo l' arte, e mescola bene insieme.

*Giova alle Febbri intermittenti*

*Dose da una dramma fino a due.*





## POLVERE ANTEPILETTICA

DEL MARCHESE

- Pr.* Radiche di Peonia . . . . . onc. mezza  
 Vischio quercino  
 Raschiatura d' Avorio  
                   d' Unghia d' Alce  
                   di Corno di Cervio  
 Spodio d' Avorio  
 Coralli rossi  
                   bianchi . . . . . ana dram. una  
 Cranio umano . . . . . dram. due  
 Riduci ogni cosa in polvere sottilissima secondo l' arte ,  
 ed unisci bene insieme aggiugnendo in fine.  
 Foglie d' oro . . . . . Num. dieci  
*Usasi come specifico nella Epilessia.*  
*Dose da grani dieci fino a quaranta.*

## POLVERE HANNOVERIANA

- Pr.* Cinabro naturale pp.  
 Zucchero candi purissimo . . . . . ana dram. sei  
 Olio essenziale di Cannella . . . . . gocc. sei  
 Foglie d' oro . . . . . num. quattro  
 Mescola bene insieme le cose suddette in mortajo di vetro  
 secondo le regole dell' arte.  
*Giova alle affezioni del cervello , e dei nervi , e si annovera  
 ancora fra i medicamenti sudorifici , e cordiali.*  
*Dose da grani quattro fino a venti.*

POL-



## POLVERI ASTRINGENTI.

*Pr.* Bolo Armeno . . . . . onc. sei  
 Coccole di Mortella . . . . . onc. tre  
 Sangue di Drago . . . . . onc. due  
 Balauſti  
 Roſe roſſe . . . . . ana. onc. una  
 Maſtice  
 Incenſo . . . . . ana onc. mezza  
 Fa polvere d' ogni coſa ſecondo l' arte, ed unifici bene inſieme.

*Si uſano per ſtagnare il ſangue in qualunque parte eſterna, e ſi danno ancora per bocca.*

*Dofe da una dramma fino a due.*

## SPECIFICO PER LE EMORRAGIE

DELL' ELVEZIO.

*Pr.* Allume di Rocca aduſto . . . . . onc. una  
 Sangue di Drago ſcelto . . . . . onc. mezza  
 Si faccia polvere ſottiliſſima.

*Arreſta efficacemente qualunque emorragia.*

*Dofe da mezzo ſcropolo fino a mezza dramma.*

*N. Raccomanda l' Autore, che prima ſi depuri l' allume per mezzo della ſoluzione, filtrazione et. c., dipoi facciaſi fondere, dopo averlo polverizzato, dentro un vaſo d' argento, e vi ſi unisca allora il Sangue di Drago polverizzato, procurando di rimenare ſollecitamente la miſtura, e formarne pillole avanti che ſi raffreddi.*

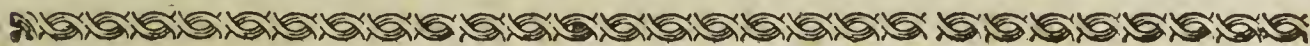
*Sce-*



Scegliendo l'allume più puro, e migliore, resta superflua la suddetta depurazione; ed essendo cosa difficilissima il mescolare esattamente il Sangue di Drago coll'allume fuso, e farne pillole avanti che si raffreddi, abbiamo creduto di seguire il metodo esposto, come più semplice, e migliore, e che trovasi adottato nell'Antidotario Bolognese.

Afferisce l'Autore, che fermasi qualunque interna emorragia coll'uso di questo rimedio nella dose predetta di mezza dramma, replicata ancora, secondo le urgenze, ogni quattro ore, e bevendovi sopra un bicchiere d'acqua d'orzo, o di altra conveniente tisana.

Dice però che talvolta l'uso di questa polvere produce qualche leggiero male di cuore, il quale per altro dura pochissimo tempo.



## SPEZIE PURGANTI.

### SPEZIE DELL' HIERA SEMPLICE

DI GALENO.

Pr. Aloè Soccotrino . . . . . onc. undici, dram. due  
 Cannella fina . . . . . onc. una, e mezza  
 Xilobalsamo . . . . .  
 Nardo Indica . . . . .  
 Radiche d' Afaro . . . . .  
 Zafferano . . . . .

Mastice . . . . . ana dram. sei

Pesta ogni cosa secondo l' arte, e fa spezie bene unite.

Astergono il condotto degli alimenti, dissolvono le ostruzioni, e si adoprano con gran profitto da chi difetta ne i mestruui.

Dose da uno scropolo fino ad una dramma.

POL-

## POLVERE CORNACCHINA

o vero

DEL CONTE DI WARWICK.

- Pr.* Scamonea zolforata  
 Antimonio diaforetico  
 Cremor di Tartaro . . . . . ana parti uguali  
 Si faccia polvere di ogni cosa, e si mescoli esattamente.  
*Purga comodamente il ventre, e si crede atta ad estirpare più, e diversi mali.*  
*Dose da mezzo scropolo fino a mezza dramma.*

## POLVERE DI SENA LENITIVA

DEL MONTAGNANA.

- Pr.* Foglie di Sena . . . . . onc. una, e mezza  
 Cremor di Tartaro  
 Cannella fina . . . . . ana dram. tre  
 Macis  
 Gengiovo . . . . . ana dram. una, e mezza  
 Si faccia polvere sottile.  
*Evacua questa polvere il ventre senza fastidio veruno.*  
*Dose da mezza dramma fino ad una.*





## SPEZIE PER L'USO ESTERNO.

### SPEZIE DELL'IMPIASTRO DE CRUSTA PANIS

#### DEL MONTAGNANA

*Pr.* Cime di Menta  
 Mastice  
 Spodio d' Avorio  
 Coralli rossi  
 Sandalo bianco  
                 rosso . . . . . ana parti uguali  
 Si facciano spezie secondo l'arte.

### POLVERE CAPITALE TEMPERATA.

*Pr.* Rose rosse  
 Balaufti  
 Mastice . . . . . ana dram. due  
 Noci di Cipresso  
 Cime di Stecade . . . . . ana dram. una, e mezza  
 Macis  
 Coccole di Mortella  
 Sandalo citrino  
                 rosso  
 Fiori di Lambrusca . . . . . ana dram. una  
 Fatta polvere d' ogni cosa si mescoli bene insieme, e si  
 conservi.

G g

Pre-

*Prese il nome questa polvere dalla virtù che possiede di corroborare la testa, ed allontanarne le flussioni d'ogni genere.*

### POLVERE INCARNANTE.

*Pr.* Aloè epatico  
 Sarcocolla . . . . . ana dram. tre  
 Incenso  
 Mastice . . . . . ana dram. due  
 Si faccia polvere d'ogni cosa.  
*Serve a far rinasceere la carne nelle ferite.*

### POLVERE DI GAMBELLO.

*Pr.* Zolfo  
 Sal marino  
 Cenere comune stacciata . . . . . ana parti uguali  
 Si faccia polvere d'ogni cosa.  
*Impastata con olio comune serve per utilissima unzione per la rogna, ed altri mali della pelle.*

### POLVERE PER NETTARE I DENTI.

*Pr.* Ossa di Seppia . . . . . onc. sei  
 Coralli rossi . . . . . onc. due  
 Sangue di Drago  
 Sandali rossi  
 Iride Fiorentina, o Ghiaggiuolo ana onc. una, e mezza  
 Si faccia polvere secondo l'arte d'ogni cosa, e si mescoli insieme.  
*Fregando spesso i denti con la suddetta polvere, si toglie loro il tartaro, che gli guasta, e si rendono bianchi.*

CLAS-



## CLASSE OTTAVA.

*Dei Morselletti, Pastiglie, e Rotelle.*

**I** Morselletti, le Tavolette, le Pastiglie, e le Rotelle sono tutti composti medicinali dello stesso genere, i quali in due principali maniere si preparano, cioè o con lo Zucchero cotto a perla, e poi mescolato con polveri, o altra cosa, e ridotto in forma solida, o vero con la mucillaggine della Gomma Arabica, o Dragante, unita parimente ad altre sostanze medicinali, e poi fatta seccare; nella prima maniera vi bisogna il fuoco, onde si dicono ancora da alcuni *fatti a fuoco*, e non occorrendo nell'altra, si dicono questi *fatti senza fuoco*.

Questi composti portano ancora il nome d'Elettuarj solidi, e tagliandosi ordinariamente in pezzi di figura diversa, ora triangolare, ora rotonda, romboidale, o quadrata, furono distinti ancora dai latini con i diversi nomi di *Morsuli*, *Tabellæ*, *Rotule*, *Pastilli*.

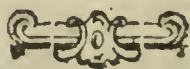
Sono o semplici, o composti. I semplici fatti col solo zucchero cotto a perla, furono detti dagli antichi Penniti, *Pennidia* in latino, o vero Tavolette, o Rotelle di Manuscrissi semplici, le quali in oggi più non si praticano, ma può dirsi a queste sostituito quel che noi diciamo Zucchero d'Orzo, che è lo Zucchero, a cui è dato l'ultimo grado di cottura, onde ha sofferto un leggiero arrostitimento, per cui prende un color giallo simile a quello dello zucchero disciolto nel decotto d'Orzo, e poi cotto, conforme per lo avanti in tal guisa si preparava.

Per quattro principali ragioni, dice il Lemery nella sua Farmacopèa, che furono inventati simili medicamenti. I. Per dar loro buon sapore con la molta quantità di Zucchero II. Perchè si trattengano per qualche tempo in bocca, e si struggano a poco a poco affinchè meglio si comunichi la loro virtù alla gola, ed al petto; ma questo non può dirsi un motivo generale per tutte le specie dei medesimi. III. Perchè si conservino per lungo tempo. IV. Perchè possano facilmente trasportarsi.

I medicamenti tutti di questo genere attraggono fortemente l'umidità, e si stemperano ancora in deliquio se l'aria è molto umida, specialmente quelli, che sono composti con lo Zucchero cotto a perla; onde fa d'uopo conservargli ben difesi in luogo asciutto.

Non può generalmente limitarsi la quantità delle polveri, che si possono mettere per ogni libbra di Zucchero; ma il vero si è che nei morselletti fatti con lo Zucchero cotto non può mettersi ordinariamente più di tre once di polveri per ciascuna libbra di zucchero; poichè altrimenti non vi è tempo d'impastargli, e tagliargli convenientemente atteso che presto si rappiglia lo Zucchero, e si rassoda, portando ancor seco il pericolo, che le polveri non restino ugualmente divise per tutto il composto. Questo inconveniente non accade in quelli preparati con le gomme, e senza fuoco, onde per ogni ragione è preferibile questo metodo all'altro.

Possono ancor questi medicamenti dividersi in alteranti, e purganti.





## MORSELLETTI, E ROTELLE ALTERANTI.

### PENNITI.

*Pr.* Zucchero bianco un po' grasso . . . . quanto piace

Chiarisci secondo l'arte, e dopo colato fa bollire fino all'ultimo grado di cottura, cioè fin tanto che presone un piccol faggio colle punte delle dita si vegga che raffreddandosi divien frangibile. Si versi allora ancor bollente sopra un marmo unto con olio di Mandorle dolci, e quando nel raffreddarsi comincia a venir denso si rivolti, e maneggi colle dita unte parimente coll'olio predetto, e stesa in lungo tutta la massa quanto si può si stiri attaccandola ad un uncino di ferro affisso alla muraglia finchè divenga candida. Finalmente avanti che sia del tutto fredda stendasi nuovamente su la predetta tavola di marmo, e si tagli in pezzetti lunghi, o si torca a guisa di funicelle da seccarsi all'ombra sopra carte asperse di polvere d'amido, e questi sono i penniti.

*Possono usarsi per quietare la tosse, e per lenire la fiocaggine.*

*Si usavano dai nostri Antichi per la composizione di varj medicamenti, ma oggidì poco, o nulla si costumano, e sostituiscesi ai medesimi in tali occasioni lo zucchero bianco.*

### ZUCCHERO D'ORZO

*Pr.* Zucchero bianco . . . . . quanto piace

Dissolvi in sufficiente quantità di decotto d'orzo, chiarisci, e cuoci tanto che cavatone un picciolo faggio possa formar-

marfene una pallottola. Versalo allora ancor caldo sopra una tavola di marmo unta con olio di Mandorle dolci, ed avanti che sia interamente raffreddato taglia in piccoli morselletti, e conserva in luogo asciutto.

*Si usa per lo stesso fine che i Penniti.*

N. Siccome il decotto d'orzo poco può accrescere la virtù di questo composto, e talvolta può comunicare al medesimo un poco grato sapore, costumasi in oggi prepararlo con il solo Zucchero cotto, come altrove si è detto.

## ROTELLE MANUS - CHRISTI

### SEMPlici.

*Pr.* Zucchero bianchissimo . . . . . quanto piace

Chiarisci, e cuoci come si è detto per lo Zucchero d'orzo, leva allora il vaso dal fuoco, e con spoletto di legno rimena gagliardamente in circolo il detto Zucchero tanto che perda la trasparenza (il che noi volgarmente diciamo *stancheggiare lo zucchero*); finalmente gettalo sopra la tavola di marmo, come sopra, e mentre ancora è un poco tiepido taglialo in morselletti; o vero volendolo ridurre in rotelle, in vece di gettarlo sul marmo versalo a grosse goccioline sopra una tavola, o carta aspersa di polvere d'amido, e così farannosi rotelle da conservarsi in luogo asciutto.

*Si usano ancor queste per lo stesso fine, che lo Zucchero d'Orzo, ed i Penniti.*





## ROTELLE MANUS - CHRISTI

## R O S A T E.

*Pr.* Zucchero bianchissimo . . . . . lib. due  
 Chiarilci, e cuoci come si è detto per le suddette rotelle  
 semplici, e dopo averlo stancheggiato aggiugni.

Rose rosse fresche preparate,

e peste in mortajo di pietra . . . . . onc. due  
 Ed in tutto opera come sopra.

*Si usano come la Conserva di Rose rosse.*

*N. Alcuni vi aggiungono dramme due di sugo di limoni per ravvivare  
 il color delle rose.*

*Le suddette rotelle portano ancora il nome di Zucchero rosato secco, e  
 possono ancora prepararsi con la polvere di Rose rosse, mettendovene mezz' oncia  
 per ciascuna libbra di Zucchero -*

*Nell' istessa maniera si fanno ancora le rotelle di Viole, e volendo far  
 queste con la polvere, si porranno tre dramme di questa per ciascuna lib-  
 bra di Zucchero.*

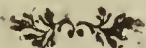
## R O T E L L E D' O L I O

## D' A N I C I.

*Pr.* Olio essenziale d' Anici . . . . . dram. due  
 Zucchero bianchissimo . . . . . lib. due

Chiarito lo Zucchero, e cotto a forma di Manus-Christi  
 nel tempo che si stancheggia vi si unisca l' Olio d' Anici, ed  
 essendo questo bene unito si formino rotelle secondo l' arte.

*Sono usate per curare i vizj dello stomaco procedenti da  
 crudezza.*



## ROTELLE DI CHINCHINA.

*Pr.* Zucchero bianchissimo . . . . . lib. due  
Chiarito, e cotto a forma di Manus-Christi, come sopra,  
vi si stemperi.

Estratto di Chinchina . . . . . onc. una  
Si rimeni fino alla perfetta divisione del medesimo, ed in  
fine si aggiunga.

Cannella fina polverizzata . . . . . onc. mezza  
E si facciano rotelle secondo l'arte.

*Si usano nelle convalescenze, e servono ad estirpare i resi-  
dui delle Febbri intermittenti.*

## ROTELLE D'ACCIAJO

*Pr.* Zucchero bianchissimo . . . . . onc. venti  
Chiarito, e cotto come sopra vi si unisca.

Limatura di Ferro preparata . . . . . onc. due  
Avendo rimenato abbastanza il tutto s'aggiunga sul fine.

Cannella fina polverizzata . . . . . onc. mezza  
E faccianfi rotelle secondo l'arte.

*Hanno virtù aperitiva, e corroborante.*

## ROTELLE DI PAPAVERI

*O sia*

## DIACODION IN ROTELLE

*Pr.* Capi di Papaveri bianchi asciutti,  
e senza semi . . . . . onc. quattro  
Tri-



Tritati infondi, e tieni in macerazione per ore 24. in

Acqua comune . . . . . lib. sei

Fa bollire a consumazione del terzo, ed alla decozione spremuta, colata, e chiarita per sussidenza aggiugni

Zucchero bianchissimo asciutto . . . . lib quattro

Fa stemperare sopra a lento fuoco, cola, e poi fa cuocere, come sopra, e dopo averlo stancheggiato formane rotelle secondo l'arte.

*Portano sollievo a coloro, che sono molestati dalla tosse ostinata, e conciliano leggermente il sonno.*

*Dose da una dramma fino a sei.*

## ROTELLE DI ALTEA.

*Altrimenti*

### CONFEZIONE PAPALE.

*Pr.* Zucchero bianchissimo . . . . . lib. due

Polpa di radiche d' Altea tratta

secondo l' arte . . . . . onc. quattro

Cotto lo Zucchero a forma di Manus - Christi vi si unisca la polpa passata per lo staccio; si torni a cuocere alla consistenza predetta, e si versi allora la mistura sopra una tavola unta con olio di Mandorle dolci per farne Morfelletti, o Rotelle.

*Sono ingrassanti, e calmano la tosse.*

## ALTRE ROTELLE DI ALTEA.

*Pr.* Radiche d' Altea polverizzate . . . . . onc. una

d' Iride polverizzate . . . . . dram. una

H h

Zuc-

Zucchero fino in polvere . . . lib. una, e mezza  
 Con sufficiente quantità di dragante sciolto in acqua si  
 formi una pasta un poco soda, e di questa rotelle secondo l'arte.

*Saranno queste più attive delle precedenti per non essere sta-  
 te spogliate le radici d' Altea del loro sugo mucillagginoso per  
 mezzo della decozione.*

## ROTELLE DI ZOLFO

*Pr.* Zolfo lavato, e macinato  
           in polvere sottilissima . . . . . onc. una  
           Zucchero fino in polvere . . . . . lib. una  
 Con bastante quantità di mucillaggine di Dragante fa  
 pasta in mortajo di pietra, e poi rotelle, come sopra.

*Si usano per l' Empiema, l' Asma, ed altre malattie del  
 petto.*

*Dose da due dramme a mezz' oncia.*

## PASTIGLIE DI DIADRAGANTE FREDDO.

*Pr.* Spezie del Diadragante freddo . . . . . onc. due  
           Zucchero candi purissimo, e sottilmente  
           polverizzato . . . . . lib. due  
 Mescola insieme, e con giusta quantità di mucillaggine di  
 Gomma Dragante fanne pasta battendo il tutto nel mortajo di  
 pietra, e dipoi formane rotelle, o tavolette da farsi seccare  
 all' ombra.

*Convengono alla Tisichezza, ed allo spurgo sanguigno.*





## PASTIGLIE PETTORALI DI LOGORIZIA

*Pr.* Radiche di Logorizia . . . . . onc. una, e mezza  
           di Altea . . . . . dram. dieci  
       Spezie del Diadragante freddo . . . . . onc. mezza  
       Zucchero bianco purissimo . . . . . lib. due

Fa polvere sottile d'ogni cosa, e con mucillaggine di gomma dragante fatta con acqua rosa, e di fior d'aranci impasta, come di sopra si è detto, e forma rotelle secondo l'arte.

*Giovano moltissimo nella raucedine, e nella tosse per ammollire l'asprezza delle fauci.*

## PASTIGLIA DI CATECHU'

## O C A C C I U'

*Pr.* Cacciù . . . . . dram. una  
       Zucchero candi purissimo . . . . . onc. una

Fa polvere sottile, e con mucillaggine di gomma Dragan-  
 te fa pasta, come di sopra si è detto, aggiugnendovi in fine.

Olio essenziale di Cannella . . . . . gocce due  
 E forma pastiglia secondo l'arte.

*Si usano per la Tosse catarrale, e per la Diarrea, e correggono il cattivo fiato.*

## PASTIGLIE DI CEDRO

## PER LA SETE.

*Pr.* Sale essenziale di Acetosa . . . . . dram. tre  
       Zucchero fino purissimo . . . . . onc. sedici

H h 2

Olio

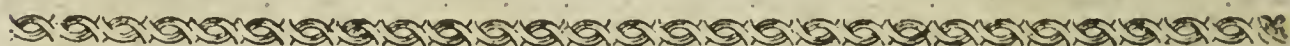
Olio essenziale di Cedro . . . . . gocciolè otto

Con sufficiente quantità di mucillaggine, come sopra, di gomma dragante si faccia una pasta soda da formarne rotelle.

*Sono queste pastiglie molto graziose, e rinfrescanti, atte a frenare l'ardore del sangue, e per attutire la bile.*

N. Se in vece d'impastare la suddetta polvere, si conserva in bocce di vetro ben turate, riesce molto comoda per far delle limonate artificiali in ogni tempo, e luogo, onde l'è stato dato il nome di limonata secca. Si fanno dissolvere tre quarti d'oncia in circa di questa polvere in una libbra d'acqua e si ottiene in tal guisa una graziosissima bevanda. Afferiscono molti, per quanto dice il Sig. Baumé, di aver provati buonissimi effetti da questa bevanda per il mal di pietra, ed in tal caso dice che debba prendersene tre, o quattro bicchieri per giorno.

Il sale, che trovasi in commercio sotto il nome di Sale Essenziale d'Acetosofa, si dice che sia il Sale Essenziale del Trifoglio acetoso, detto ancora Al-leluja, che a tal'effetto coltivasi con attenzione negli Svizzeri, ed in più luoghi dell'Alemagna.



## ROTELLE PURGANTI.

### R O T E L L E D I R A B A R B A R O .

*Pr.* Rabarbaro in polvere . . . . . onc. mezza  
Zucchero bianco . . . . . onc. sei

Con sufficiente quantità di dragante sciolto nell'acqua semplice di Cannella fa rotelle secondo l'arte.

*Purgano piacevolmente il ventre, e sono un conveniente rimedio per i vizj dello Stomaco, e del Fegato.*

*Dose da mezz' oncia fino a sei dramme.*



## CLASSE NONA

### Degli Elettuarj.

**C**OL nome di Elettuarj, che dal verbo *eligere*, scegliere, trae la sua origine, intitolarono gli Antichi quei medicamenti, cui davano la consistenza di mezzo fra quella degli Sciroppi, e quella dei Boli, o Bocconi, ed i quali erano composti di droghe scelte; per lo che furono ancora chiamati alcuni Elettuarj col nome di Confezione, dal verbo *conficere*, perfezionare.

Fu appropriato ancora ad alcuni Elettuarj, che anche ai giorni nostri il conservano, il nome di *Tryphera*, nome Greco, o secondo altri Arabo, che significa delicato, come da Galeno furono chiamati *Collyria Tryphera* quei collirj adattati a coloro che soffrir non possono medicamento alcuno mordace.

Altri Elettuarj destinati contro i veleni, e la malignità degli umori godono ancora il nome di *Antidoto*, che dagli Antichi fu dato a tutti i medicamenti di questo genere.

Il nome di *Oppiato* non converrebbe propriamente, se non a quei composti, in cui ha luogo l'Oppio, ma è stato in oggi esteso un tal nome anche a molti Elettuarj, che non ne contengono punto.

Molti altri particolari nomi furono dati a diversi Elettuarj, come *Benedicta*, e *Hiera*, che in Greco significa *Sacra*, col quale ultimo nome intitolò Galeno un suo elettuario, della cui invenzione si compiaceva.

Per

Per più, e diverse ragioni sono stati inventati tali composti, cioè o per correggere l'azione troppo violenta d'alcune sostanze medicinali, o per aumentare in altre la virtù, e l'efficacia, o per unire con la mescolanza, e la fermentazione le qualità di diversi ingredienti, e farne un composto più perfetto, o per potere aver medicamenti, che per lungo tempo si conservassero, e potergli avere in ogni tempo con facilità e prestezza, o per rendergli più comodi a prendersi per bocca, e più grati che fosse possibile al palato.

Vero è però, che i soli Elettuarj aromatici, e salini sono in istato di conservarsi per lungo tempo, e quantunque durino molto di fermentare, nulladimeno poco scapitano del loro odore aromatico, e delle loro proprietà, essendovi esempj, che si siano conservati fino a cent'anni in buono stato. Tali sono la Teriaca, il Mitridato, il Diascordeo, la Confezione Amech, e simili. Ma tutti gli altri Elettuarj, e specialmente quelli, nella di cui composizione hanno luogo le polpe, gli estratti dei Vegetabili, e le sostanze mucillagginose, e flemmatiche, che contengono pochi principj salini, ed aromatici, sono sottoposti a fermentare con somma facilità, e guastarsi poco tempo dopo che sono fatti, come sono l'Elettuario lenitivo, l'Alessandrino, il Diaprunis, e simili altri.

Molte regole spettanti alla composizione degli Elettuarj già le abbiamo accennate nelle nostre Istituzioni al Cap. della Composizione dei medicamenti in genere, onde ci restringeremo soltanto ad avvertire, che ponga lo Speciale ogni diligenza nel fare la perfetta unione di tutti gl'Ingredienti, osservando l'ordine che si deve nell'unirgli al composto, nella dovuta preparazione, e mescolanza delle polveri, nella giusta quantità del mele, o zucchero, che vi si richiede per eccipiente, o



aggregante, nella buona scelta dei medesimi, affinchè non siano tanto facili a candire, come pure nella loro esatta depurazione avanti d'impiegargli, e finalmente nel custodire con le necessarie cautele simili composti, perchè più lungamente si conservino.

Rispetto poi a quegli Elettuarj, in cui entra l'Oppio, già abbiamo detto parimente nelle nostre Istituzioni, che non debbano usarsi se non dopo sei mesi, che sono stati composti; ma non può dirsi esser questa una regola fissa per ogni quantità d'oppiati; poichè componendosi talvolta la Teriaca, ed il Mitridato in gran quantità, dovrà in tali casi aspettarsi a farne uso dopo qualche anno; poichè sarà più lunga la fermentazione, e per conseguenza più tardi se ne debbono attendere gli effetti.

Dividiamo questa Classe in tre articoli, cioè in Antidoti, ed Elettuarj alteranti, in Confezioni cordiali, ed in Elettuarj purganti.

## A N T I D O T I

### ED ELETTUARJ ALTERANTI.

#### TERIACA D' ANDROMACO.

*Pr* Trocisci di Scilla      onc. sei  
di Vipera  
Edicroi

Pepe lungo

Oppio

Can-

Cannella fina . . . . . ana onc. tre  
 Radiche d' Iríde Ilírica  
 Rose rosse secche  
 Sugo di Logorizia  
 Opobalsamo  
 Seme di Navone salvatico  
 Cime di Scordéo  
 Agaríco . . . . . ana onc. una, e mezza  
 Mirra  
 Costo  
 Zafferano  
 Cassia lignea  
 Spigo Nardo . . . . . ana dram. sei  
 Schinantho  
 Pepe nero  
 Incenso  
 Cime di Dittamo di Candia  
 Rhapontico  
 Cime di Stecade  
     di Marrobio  
     di Calamento montano  
 Semi di Petrosellino Macedonico  
 Radici di Cinquefoglio  
     di Gengiovo  
 Terebinto di Cypro . . . . . ana dram. sei  
 Cime di Polio montano  
     d' Iva artetica  
     di Querciuala  
 Nardo Celtica  
 Amomo



Stirace calamita

Radici di Meu Athamantico  
di Phù Pontico

Terra Lemnia

Folio Malabatro

Calciti arfo

Radici di Genziana

Gomma Arabica

Sugo di Acacia

d' Ipocistide

Carpobalsamo

Cardamomo minore

Semi d' Anici

di Finocchio

Semi di Sefeli

d' Ammi

di Tlaspi

Cime d' Ipperico

Sagapeno . . . . . ana. onc. mezza

Radici d' Aristolochia tenue

Castoreo

Bitume Giudaico

Semi di Dauco

Cime di Centaurea minore

Opoponaco

Galbano . . . . . ana dram. due

Malvagia ottima . . . . . quanta basti

Mele buono schiumato . . . . . lib. quindici

Si faccia elettuario di giusta consistenza.

*Serve di Antidoto contro i morsi degli Animali velenosi, si*

oppone alla corruzione, e malignità degli umori, corregge l'arie pestilenziali, ed infette, calma i dolori, ammazza i vermi, dissipa le flatulenze, rassfrena il vomito, ed il flusso di ventre, è cordiale, stomachica, e leggermente sudorifica, onde usata con prudenza può esser giovevole in moltissimi casi.

*Dose da uno scropolo fino ad una dramma.*

N. Moltissime sono le cautele, che prescrivono gli Autori come necessarie per la preparazione di questo Composto; ma la maggior parte di esse sono affatto inutili, o sono di poco conto, che perciò accenneremo noi in breve soltanto quelle, che ci sembrano le più importanti.

Per la scelta, e preparazione degl'Ingredienti dovrà attendersi quanto si è detto nelle nostre Istituzioni, e rispetto a quegli, che non si trovano ai giorni nostri, o che si trovano alterati, o dubbj accenneremo quanto occorre nel Catalogo delle Droghe in fine del presente libro.

Si polverizzeranno insieme tutti gl'Ingredienti, eccettuandone pochi, come vedremo qui sotto; né dee temersi, come dice il Lemery, ed altri buoni pratici, che i Sughi condensati, e le gomme-resine possano nuocere alla polverizzazione; che anzi vi producono buono effetto, e restano essi meglio divisi che in qualunque altra maniera. Soltanto la Terra Lemnia, o quella, che ad essa sarà sostituita, ed il Bitume Ciudaico sarà bene macinargli prima separatamente con acqua sul porfido, fargli perfettamente asciuttare, ed unirgli poi alle altre polveri. Il Calciti ancora, o vero il vetriuolo marziale, che ad esso si sostituisce sarà bene macinarlo sul porfido con porzione di vino, ed in tal forma unirlo al composto nel tempo che si fa la mescolanza di tutti gl'Ingredienti.

Si farà struggere il mele con una giusta porzione del vino, si schiumerà, e si farà passare per uno staccio da Cassia; in altro vaso si farà struggere a lento fuoco il Terebinto, e l'Opobalsamo, o in sua vece quello, che sarà sostituito, e posta questa mistura in vas, capace per farvi tutta la mescolanza del composto si allungherà prima con porzione di mele caldo, e poi si aggiugnerà una porzione di polveri per meglio tener divisa la detta massa resiniforme, e continuando poi a porre alternativamente una porzione di Mele, e di Polveri, ed il Calciti macinato come si è detto si rimenerà di continuo la mistura finche sia fatta una esatta mescolanza, e raffreddato



dato che sia perfettamente il composto si riporrà nel suo vaso, eoe di quando in quando dovrà rimenarsi per qualche tempo proporzionato alla di lui quantità.

Osservando il Sig. Baumé, che nella suddetta ordinaria ricetta della Teriaca vi entra una gran quantità di sostanze inutili, con poca virtù, e che ad altro non servono se non a sminuire gli effetti di quelle che ne posseggono, come pure vi sono alcune droghe, le quali ancorché dotate di qualche virtù possono ciò non ostante sopprimerfi per essere le medesime dominate da altre, che vi entrano in maggior quantità, e per conseguenza avendo queste ancora maggior virtù resta oscurata quella delle altre, e riflettendo innoltre saggiamente, che i Trocisci di Scilla potrebbero dirsi d'Orobì, o Mochi; che non significano molto quelli di Vipera; e quelli Edicroi son composti di Droghe già raddoppiate nella composizione della Teriaca, e che finalmente il Vetriuolo non può servire ad altro, che a dare il color nero alla Teriaca, in vista perciò di tali riflessioni propone la seguente riforma di questo composto, la quale non abbiamo creduta cosa inutile qui riportare.

Sembra per altro in questa riforma, che proporzionatamente fosse un poco troppa la quantità dell'Oppio, e piuttosto poca quella del Mele; per lo che forse converrebbe porvi sole dramme dieci d'Oppio, e crescere il Mele fino a Libbre sei.

## T E R I A C A

### Secondo la Riforma che propone

#### I L S I G. B A U M É.

<i>Pr.</i>	Scaglie di Scilla fecche . . . . .	onc. quattro
	Iride, o Ghiaggiuolo . . . . .	onc. mezza
	Gengiovo . . . . .	
	Dittamo di Candia . . . . .	
	Spigo Nardo . . . . .	
	Stecade Arabica . . . . .	
	Zafferano . . . . .	

Mirra

Radiche di Genziana

di Calamo aromatico

di Meu

di Valeriana

Nardo Celtica

Amomo . . . . . ana dram. sei

Pepe lungo . . . . . onc. tre

Scordeo . . . . . onc. quattro

Cannella . . . . . onc. una

Schinantho

Semi di Finocchio . . . . . ana onc. una, e mezza

Oppio . . . . . dram. undici

Castoreo . . . . . dram. due

Balsamo Giudaico . . . . . onc. due

Stirace calamita

Sagapeno . . . . . ana onc. mezza

Galbano . . . . . dram. due

Vino generoso . . . . . quanto basti

Mele schiumato . . . . . lib. cinque, onc. quattro

*Le virtù saranno simili a quelle della Teriaca ordinaria.*

*Dose da uno scropolo fino ad una dramma.*

N. Dice il Sig. Baumé, che si ponga da parte il Balsamo Giudaico, la Stirace, il Sagapeno, ed il Galbano: si polverizzino ciascuna separatamente tutte le altre cose; si pesi la giusta dose di ciascuna polvere, e se ne formi una polvere composta, e ben mescolata; si faccia struggere il mele con un poco di vino, si schiumi, e si coli: in altro vaso a Bagno-Maria si faccia struggere il Balsamo Giudaico, la Stirace, il Sagapeno, ed il Galbano, e si allunghi questa mistura con un poco di mele caldo; dipoi vi si aggiunga un poca della polvere, e poi alternativamente aggiugnendo un poco di mele, ed un poche di polveri si rimeni continuamente fino alla perfetta mescolanza, e raffreddato il composto si riponga nel suo vaso.

MI-



## MITRIDATO DI DAMOCRATE.

<i>Pr.</i>	Cannella fina . . . . .	ont. due, e mezza
	Spigo Nardo	
	Mirra	
	Zafferano	
	Agarico	
	Gengiovo	
	Incenso	
	Seme di Tlaspi . . . . .	ana dram. dieci
	Seme di Sefeli	
	Opobalsamo	
	Schinantho	
	Costo	
	Galbano	
	Cime di Stecade	
	Terebinto di Cypro	
	Pepe lungo	
	Castoreo	
	Sugo d' Ipocistide	
	Stirace Calamita	
	Opoponaco	
	Folio Malabatro . . . . .	ana onc. una
	Casia lignea	
	Cime di Polio Montano	
	di Scordeo	
	Pepe bianco	
	Seme di Dauco di Candia	
	Carpobalsamo	

Bde.

Bdellio

Trocisci Cyphi . . . . . ana dram. sette

Nardo Celtica

Gomma Arabica

Semi di Petrosellino Macedonico

di Finocchio

Oppio Tebaico

Cardamomo

Radiche di Genziana

Cime di Dittamo Cretico

Rose rosse . . . . . ana dram. cinque

Seme d' Anici

Radiche d' Afaro

d' Acoro

di Phù Pontico

Sugo di Logorizia

Sagapeno . . . . . ana dram. tre

Radiche di Meu Athamantico

Sugo d' Acacia

Lombi di Scinco

Cime d' Iperico . . . . . ana dram. due, e mezza

Malvagia ottima . . . . . quanta basti

Mele schiumato . . . . . lib. dieci

S' operi in tutto, come per la Teriaca si è detto, e faccia-  
si Elettuario di giusta consistenza.

*Molto si rassomiglia ancor nelle virtù alla Teriaca; si crede però meno efficace di essa, ed è sopra tutto celebrato per Antidoto contro i veleni.*

*Dose da uno scrupolo fino ad una dramma.*

DIA-



## DIASCORDEO DEL FRACASTORO.

<i>Pr.</i>	Bolo Armeno . . . . .	onc. una, e mezza
	Cime di Scordeo . . . . .	onc. una
	Stirace Calamita . . . . .	dram. quattro, e mezza
	Galbano	
	Gomma Arabica	
	Cannella fina	
	Cassia lignea	
	Radiche di Tormentilla	
	di Bistorta	
	di Genziana	
	Cime di Dittamo Cretico	
	Terra Sigillata . . . . .	ana onc. mezza
	Cengiovo	
	Pepe lungo . . . . .	ana dram. due
	Oppio	
	Semi d' Acetosa . . . . .	ana dram. una, e mezza

Si pesti convenientemente, e per gradi quello che è da pestare, e per ogni oncia di polveri si prendano once tre di mele ottimo stiumato: si dissolva il Galbano in sufficiente quantità di Vino generoso, al quale poi si aggiunga a poco a poco il mele, che sia tiepido, dipoi le polveri, e finalmente.

Conserva di Rose rosse . . . . . lib. una

Si unisca bene il tutto, e si faccia elettuario di giusta consistenza.

*Convien nelle Febbri maligne, e pestilenti, raffrena il vomito, e le dissenterie corroborando lo stomaco, e le intestina.*

*E' an-*

*E' ancora un rimedio efficacissimo per abbattere le affezioni isteriche, e convulsive, e per calmare i dolori.*

*Dose da mezza dramma fino ad una dramma.*

## TERIACA. DIATESSARON

*O sia*

DI QUATTRO SPEZIE

*Pr.* Radiche di Genziana  
d' Aristolochia tonda  
Coccole d' Alloro

Mirra . . . . . ana parti uguali

Si riduca ogni cosa in polvere sottile, e con dose quadruplicata di Mele stiumato si componga elettuario secondo l' arte.

*Porta sollievo alla gonfiezza dello stomaco, ajuta la digestione, e si crede ancora efficace contro i veleni, contro i dolori coliei, e le convulsioni. Si usa specialmente per le bestie.*

*Dose da uno scropolo fino a scropoli quattro.*

*N. Prendono alcuni per aggregante di questo composto metà di mele stiumato, e metà di estratto di coccole di ginepro.*

## FILONIO ROMANO DI MESUE

*Pr.* Pepe bianco  
Semi d' Iusquiamo bianco . . . . . ana dram. dieci  
Oppio . . . . . dram. cinque  
Zafferano . . . . . dram. due, e mezza  
Spigo Nardo  
Castoreo

Pi-



Piretro . . . . . ana dram. mezza

Con dose quadruplicata di mele schiumato, si componga  
elettuario da usarsi dopo sei mesi.

*Si usa con profitto nei dolori di ventre derivanti da crudezza di umori, o da fredda cagione, come dicevano gli Antichi.*

*Dose da uno scropolo fino a mezza dramma.*

## TRIFERA MAGNA

DI NICCOLÒ SALERNITANO.

*Pr.* Oppio  
Cannella fina . . . . . ana dram. due  
Radiche di Galanga minore  
di Zedoaria  
di Gengiovo  
di Costo  
di Acoro  
d' Iride, o Ghiaggiuolo  
di Peucedano  
di Cippero Orientale  
di Calamo aromatico  
Garofani  
Spigo nardo  
Cime di Calamento montano  
Pepe nero  
Semi d' Anici  
d' Appio ortense  
di Petrosellino Macedonico  
di Finocchio

di Comino .

di Dauco

di Jusquiamo bianco

di Bassilico

Stirace calamita

Radiche di Mandragora

Nardo Celtica

Rose rosse . . . . . ana dram. una

Fa polvere sottile d'ogni cosa, e con quadruplicata dose di mele stiumato componi elettuario secondo l'arte.

*Solleva le donne isteriche, ed assalite da convulsive affezioni; ed è falsa l'opinione che le renda sterili.*

*Dose da uno scropolo fino ad una dramma.*

## R E Q U I E M A G N A .

DI NICCOLÒ SALERNITANO,

*Pr.* Cannella fina . . . . . dram. tre

Semi di Jusquiamo bianco

di Papaveri bianchi

d' Endivia

di Porcellana

di Lattuga

di Psillio

Radiche di Mandragora

di Gengiovo

Noci moscate

Vicle

Rose rosse

Oppio . . . . . ana dram. una, e mezza

San-



Sandalo bianco

rosso

Spodio d' Avorio

Draganti . . . . . ana scrop. due, e mezzo

Fa polvere sottile d' ogni cosa, e prendendo per ciascun' oncia di detta polvere once quattro di mele stiumato componi elettuario secondo le regole dell' arte.

*Concilia piacevolmente il sonno, e può darsi con circospezione ai bambini.*

*Dose da uno scropolo fino ad una dramma.*

## ELETTUARIO DI COCCOLE D' ALLORO

D I R H A S I S

*Pr.* Foglie di Ruta fecche : . . . . dram. dieci  
 Coccole d' Alloro  
 Seme d' Ammi  
     di Petrosellino  
     di Comino  
     di Nigella  
     di Levistico  
     di Carvi  
     di Dauco  
 Pepe nero  
     lungo  
 Cime di Origano  
     di Calamento  
 Radiche d' Acoro  
 Castoreo  
 Mandorle amare mondate . . . . . ana dram. due

K k 2

Sa-

Sagapeno . . . . . dram. quattro

Opoponaco . . . . . dram. tre

Si pesti quel che è da pestarsi; si dissolvano le gomme-refine nel vino, e con triplicata dose di mele schiumato si faccia elettuario secondo l'arte.

*Giova ai dolor colici procedenti da fredda cagione, purchè non siano accompagnati da una gran stitichezza di corpo. Il più delle volte si usa ne i clisteri.*

*Dose da una dramma fino a due.*

## CONFEZIONE ANACARDINA

DI MESUE.

*Pr.* Anacardi

Cubebe

Coccole d' Alloro

Costo

Zucchero bianco . . . . . ana dram. sei

Cipperio Orientale . . . . . dram quattro

Mirabolani Cheboli

Indi

Emblici

Bellirici

Pepe lungo

nero

Castoreo . . . . . ana dram. due

Si pestino gli Anacardi separatamente, dipoi le altre cose, e con

Burro fresco di Vacca

Mele schiumato . . . . . ana quanto basti

Si



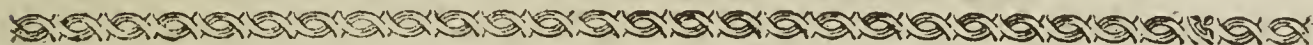
Si componga elettuario in buona forma da usarsi dopo sei mesi che gli è fatto.

*Credeſi, che riſtori il cervello, renda più vivi i ſentimenti, e che giovi ſpecialmente allo ſvanimento della Memoria.*

*Lodaſi ancora per quètare i dolori di ventre, e di ſtomaco cagionati da umori crudi, ed inertì.*

*Dofe da una dramma fino a due dramme.*

N. Trovaſi ſaggiamente propoſto nell' Antidotario Bologneſe, che ſ' impaſti queſto elettuario con il ſolo mele, e quando poi ſi debba uſare ſ' aggiunga a ciaſcuna doſe la proporzionata quantità di burro.



## CONFEEZIONI CORDIALI

### CONFEEZIONE ALCHERMES DI MESUE

*Pr.* Bozzoli di ſeta, da cui ſiano tratti  
 i bachi mentre ſono ancor vivi . . . lib. mezza  
 Si taglino in minuti pezzi, e ſi pongano in macerazione per ore 24. in  
 Acqua di Bugloſſa, o di Roſe  
 Sugo chiarito di mele appiuole . . . ana lib. una, e mezza  
 Si facciano poi bollire a lento fuoco, ſi coli il decotto, e ſi ſprema, ed alla colatura ſi aggiunga  
 Grana Chermes, ovvero  
 Cocciniglia acciaccata . . . . . once due  
 Dopo un leggiero bollore di nuovo ſi coli, e nel liquore che reſta ſi faccia diſſolvere  
 Zucchero puriſſimo . . . . . lib. una, e mezza

Si

Si cuoca a spessezza di mele, e levato dal fuoco vi si uniscano a poco a poco le polveri di

Legno Aloè

Cannella fina . . . . . ana oncia una

Lapis lazzoli preparato

Perle preparate . . . . . ana dram. due

E finalmente s'aggiungano al composto

Foglie d'oro finissimo . . . . . Num. quaranta

Si mescoli, e si riponga in suo vaso.

Volendo la suddetta Confezione con gli odori secondo la primitiva ricetta dell'Autore, si dovrà aggiugnere alle polveri predette.

Ambra grigia . . . . . dram. due

Musco . . . . . scrop. uno

*Questa Confezione ha quasi il primo luogo fra i medicinali cordiali.*

*Dose da uno scropolo fino ad una dramma.*

## CONFEEZIONE ALCHERMES RIFORMATA.

Pr. Perle preparate  
Coralli rossi preparati . . . . . ana onc. mezza  
Legno Aloè  
Cannella fina . . . . . ana dram. tre  
Grana Chermes  
Rose rosse . . . . . ana dram. due  
Sandalò citrino  
Cocciniglia . . . . . ana dram. una  
Allume di Rocca . . . . . scrop. uno  
Sciroppo di Chermes . . . . . lib. una

Si



Si riduca in sottil polvere l'Allume di Rocca in un mortajo di vetro e si mescoli colle altre polveri: si faccia un poco riscaldare il Sciroppo di Chermes, e vi si unisca tutta la polvere a poco a poco rimenantolo con spoletto di legno, e si formi elettuario.

*Può usarsi per il fine di corroborare il cuore, lo stomaco, ed il cervello, e per impedire l'aborto.*

*Dose da uno scropolo fino ad una dramma.*

*N. Poco differisce la suddetta Confezione da quella, che è proposta dal Sig. Baumé, che sembra molto giudiziosa.*

## CONFEZIONE ALCHERMES

### MINORE.

*Pr.* Cannella fina . . . . . dram. sei  
 Sandalo citrino  
 Noci moscate  
 Madreperla preparata . . . . . ana dram. due  
 Con sciroppo di cocciniglia quanto basti facciasi Confezione di molle consistenza.

*Dose da uno scropolo fino ad una dramma.*

*N. Trovasi proposta questa ricetta nell'Antidotario Bolognese per sostituirsi alla Confezione Alchermes per uso dei poveri.*

## CONFEZIONE JACINTINA

*Pr.* Frammenti di Jacinti . . . . . dram. quattro  
 di Smeraldi  
 di Zaffiri  
 di Topazzi  
 di Rubini

Perle

Perle

Radiche di Been bianco

rosso

di Dittamo bianco

di Tormentilla

Rose rosse

Terra sigillata

Bolo Armeno . . . . . ana scrop. due

Ossa di cuor di Cervio . . . . . num. dicci

Coralli rossi

bianchi

Limatura d'Avorio

Spodio d'Avorio

Legno Aloè . . . . . ana dram. mezza

Seta cruda

Grana Chermes, o Cocciniglia

Corno di Cervio adusto

Semi di Porcellana

di Curiandoli

d'Acetosa . . . . . ana scrop. uno

di Cedro freschi . . . . . scrop. quattro

Sandali d'ogni specie . . . . . ana dram. una

Macinate a porfido secondo l'arte le cose da macinarsi  
si polverizzeranno le altre cose, e ben mescolate insieme tut-  
te le polveri si uniscano a poco a poco con

Sciroppo d'acetosità di Cedro . . . . . lib una

Nel quale sia stato avanti disciolto.

Zafferano sottilmente polverizzato . . scrop. quattro

Ed in ultimo si aggiungano.

Foglie d'oro finissimo . . . . . num. quaranta

Si



Si mescoli bene ogni cosa, e si faccia confezione secondo l'arte.

Volendo la predetta Confezione con gli odori, si lascerà da parte lo Zafferano, e vi si aggiugnerà

Ambra grigia

Musco . . . . . ana grani otto

*E' un ottimo medicamento cordiale, che giova alla sincope, ed allo sfinimento di cuore, allontana la malinconia, e si può usare con profitto nelle febbri maligne, e pestilenti.*

*Dose da uno scropolo fino ad una dramma.*

## CONFEZIONE CORDIALE

DA SOSTITUIRSI ALLA JACINTINA.

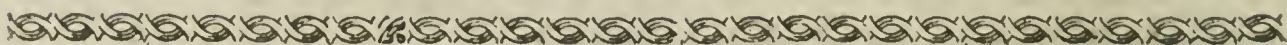
*Pr.* Cannella fina . . . . . dram. sei  
Terra figillata . . . . . dramme tre  
Bolo Armeno  
Occhj di Granchj  
Legno Aloè  
Rose Rosse  
Scorze di Cedro secche . . . . . ana dramme due  
Dittamo di Candia  
Sandalò citrino  
Radiche di Carlina  
Grana Chermes . . . . . ana dram. una  
Zafferano . . . . . scropoli due  
Sciropo di Limoni . . . . . libbra una  
Mele bianco schiumato . . . . . once due

Si faccia confezione secondo l'arte

L 1

*Può*

*Può usarsi per l'istesso fine, che la Confezione Jacintina.  
Dose da uno scropolo fino ad una dramma.*



## ELETTUARJ PURGANTI

### ELETTUARIO DIACATTOLICO

DI NICCOLÒ SALERNITANO.

*Pr.* Radici di Polipodio quercino fresche, ed un poco acciaccate . . . . . lib. una

Anici . . . . . onc. quattro

Si facciano bollire secondo l'arte in libbre dodici di acqua pura, si coli il decotto, e con parte sufficiente della colatura si dissolvano di

Zuccherò bianco . . . . . lib. otto

Si faccia sciroppo, e quando è quasi cotto si aggiunga

Polpa di Cassia, e di Tamarindi, tratte con il restante del decotto . . . . . ana onc. otto

Si continui a cuocere finchè sia svaporata la superflua umidità, e levato il vaso dal fuoco si aggiungano le infrastrate cose pestate secondo l'arte.

Sena orientale . . . . . onc. otto

Semi 4 freddi maggiori . . . . . ana oncia una

Rabarbaro

Viole

Polipodio . . . . . ana once quattro

Logorizia . . . . . onc. mezza

Penniti bianchi . . . . . onc. quattro

Si



Si mescoli bene ogni cosa, e si serbi per l'uso.

*Purga il ventre con piacevolezza, e n'è raccomandato l'uso specialmente per la Cachessia, e pell' Artritide.*

*Dose da mezz' oncia fino ad una*

## ELETTUARIO ALESSANDRINO

D'ALESSANDRO PETRONIO.

*Pr.* Radici di Polipodio fresche. . . . . once quattro  
Sena di Levante  
Radici di Altea . . . . . ana onc. due  
Anici. . . . . dram. due

Fa bollire a gradi secondo l'arte in libbre sei di acqua pura fino a consumazione della metà, ed alla colatura spremuta aggiugni.

Polpa di Passule macerate avanti nella Malvagia onc. sei  
Zucchero bianco . . . . . onc. due

Sopra lento fuoco, e rimenantando sempre la mistura cuoci fino alla consistenza di denso elettuario.

*Muove il ventre senza fastidio alcuno; purga ancora il Torace, ed i Reni, e può darsi con sicurezza ai Bambini, e Donne gravide.*

*Dose da un' oncia fino a due once.*

## ELETTUARIO ALESSANDRINO

*Secondo l'antica riforma del Collegio di Siena.*

*Pr.* Radici di Polipodio fresche . . . . . once sei  
di Altea . . . . . onc. tre  
L 1 2 Sena

Sena di Levante . . . . . onc. una, e mez.  
 Semi d' Anici . . . . . dram. tre  
 Cuoci secondo l' arte in libbre dodici d' acqua comune, co-  
 la, e con parte della colatura dissolvi.

Mele puro  
 Zucchero bianco . . . . . ana onc. sei  
 Fa sciropo secondo l' arte, e aggiugni  
 Polpa di Passule macerate avanti nel resto della deco-  
 zione . . . . . lib. una

Continua a cuocere fino alla consistenza di denso elettua-  
 rio, e levato il vaso dal fuoco mettivi le polveri delle infra scrit-  
 te cose

Sena di Levante  
 Cremor di Tartaro . . . . . ana oncia una, e mez.  
 Cannella fina . . . . . dram. due

E bene unite le dette polveri serba per l' uso.

*Purga con maggiore efficacia del precedente*

*Dose da mezz' oncia fino a dramme dieci.*

## D I A T A R T A R O

DI PIETRO CASTELLI.

*Pr.* Manna scelta  
 Zucchero rosso . . . . . ana onc. una  
 Dissolvi con acqua pura, e fa svaporare la colatura fino al-  
 la consistenza di sciropo spesso, ed allora aggiugni  
 Sciropo rosato solutivo . . . . . onc. cinque  
 E le sottoscritte cose polverizzate sottilmente  
 Cremor di Tartaro  
 Sena orientale . . . . . ana oncia una, e mez.  
 Gen-



Gengiovo . . . . .

Cannella fina . . . . .

Galanga minore . . . . .

Anici . . . . . ana dram. una

Componi elettuario secondo le regole dell' arte .

*Purga piacevolmente, e può convenire a qualunque età, e temperamento.*

*Dose da mezz' oncia fino a dramme dieci.*

## HIERA PICRA SEMPLICE

DI GALENO.

*Pr.* Spezie di Hiera Picra semplice . . . onc. quattro

Mele schiumato . . . . . lib. una

Mescola, e fa elettuario secondo l' arte.

*Scarica lo stomaco dagli umori lenti, e corrotti, muove il ventre, e serve d' ajuto a promuovere i mēstrui.*

*Dose da due dramme fino a tre dramme.*



## CLASSE DECIMA.

### DELLE PILLOLE.

**L**E Pillole, in latino *Pilulæ*, diminutivo di *Pilæ*, piccole palle, sono medicamenti per l' uso interno di consistenza a guisa di una pasta soda, formati in figura sferica della grandezza in circa di un pisello, affinchè possano inghiottirsi intiere senza masticarle, onde furono ancora dette dai Greci *Catapotia* da un loro verbo, che significa inghiottire.

Chia-

Chiara si vede il fine, per cui furono inventati tali medicamenti, cioè perchè i malati potessero prendere senza difficoltà certe sostanze, le quali essendo insoffribili al gusto o per natura loro, o per l'aversione, e nausea, che concepita ne avessero i malati stessi, difficil cosa sarebbe stata poterle prendere in altra maniera fuori di questa.

Sono composte le Pillole per la maggior parte con polveri diverse impastate con le polpe, con gli estratti, mucillaggini, sciroppi, elettuarij, e cose simili; e si conservano in buono stato per molto più lungo tempo, che gli elettuarij, purchè non abbiano luogo nella loro composizione i sali alcalini, o gli estratti salini in troppa quantità, per cui farebbono sottoposte a stemperarsi in deliquio.

Ordinariamente le Pillole dopo qualche tempo che le sono fatte s'induriscono, ed in tal caso è cosa sommamente necessaria, conforme si è detto nelle nostre Istituzioni, ridurle nuovamente in polvere, e di nuovo impastarle con qualche aggregante appropriato, affinchè possano con facilità produrre il loro effetto, e non apportar danno alcuno.

Quindi è che comunemente non si pratica dagli Speciali di formare le pillole nella loro vera figura di pallottole, ma o si serbano in massa, perchè più lungamente si mantenga molle la loro consistenza, o si formano di varie grandezze a forma di rotelle, o sotto altre figure per poter distinguere facilmente una specie delle medesime dall'altra.

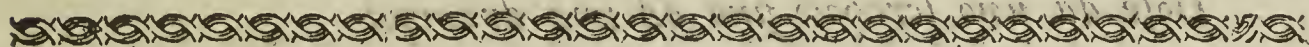
Generalmente si compongono, e s'impastano le pillole dentro i mortai di pietra, o di metallo battendo con forza il composto con i rispettivi pestelli, ed il più delle volte è necessario riscaldar prima i detti strumenti affinchè si ammoliscano alcuni ingredienti, e segua una più perfetta divisione, e mescolanza dei

mede-



medesimi, specialmente se fra essi vi sono delle Gommerefine, dei fughi condensati, e simili cose; che anzi in tali casi è buona regola ammolire in primo luogo o stemperare tali sostanze più che si puole, e dipoi a poco a poco incorporarvi le polveri, e procurare che ugualmente restino divise per il composto, lo che è cosa di somma importanza, molto più che le pillole sono per la maggior parte composte con sostanze purganti di grande efficacia, o vero ha luogo nella loro composizione l'Oppio, o altre materie sonnifere,

Ed essendo in fatti le Pillole, che oggigiorno sono in uso presso di noi, o purganti, o sonnifere, possono comodamente dividersi in questi due articoli,



## PILLOLE PURGANTI

### PILLOLE DI GALENO

*volgarmente dette*

DE TRIBUS.

*Pr.* Aloè foccotrino . . . . . dram. tre  
Troiscì Alhandal

Diagridio . . . . . ana dram. due

Fa polvere sottile d' ogni cosa, e con sufficiente quantità di mele rosato fa massa da formarne pillole secondo l'arte.

*Evacuano gli umori d' ogni genere, e perciò sono ancora chiamate Pillole Cattoliche. O si adoprano sole per purgare, o unite ad altri medicamenti per avvalorare la loro virtù purgativa.*

*Dose da grani quindici fino a mezza dramma.*

PIL-

## PILLOLE D'ERMODATTILI

DI MESUE.

<i>Pr.</i>	Ermodattili . . . . .	ram. cinque
	Mirabolani Citrini . . . . .	dram. tre
	Diagridio . . . . .	dram. due, e mez.
	Rose rosse . . . . .	dram. due
	Aloè foccotrino . . . . .	dram. dieci

Con sufficiente quantità di mele rosato solutivo si faccia massa pillolare secondo l'arte.

*Svellono dagli articoli gli umori grossi, e fierosi, e perciò portano del sollievo nelle malattie fredde dei nervi, e delle giunture.*

*Dose da uno scropolo fino ad una dramma.*

## PILLOLE DI SUCCINO

DI CRATONE.

<i>Pr.</i>	Aloè Soccotrino . . . . .	dram. dieci
	Maftice	
	Succino . . . . .	ana dram. quattro
	Trocisci di Agarico . . . . .	dram. tre
	Radiche d'Aristolochia tonda . . . . .	dram. una

Con sufficiente quantità di Sciroppo di Betonica s'impastino le polveri delle suddette cose, e si faccia massa pillolare secondo l'arte.

*Purgano il ventre con piacevolezza, e convengono particolarmente nelle affezioni della testa.*

*Dose da mezza dramma fino ad una.*

PIL-



## PILLOLE DI HIERA SEMPLICE

DI GALENO.

**Pr.** Spezie d' Hiera semplice di Galeno . . . . . quante vuoi

Con mele rosato fa massa pillolare secondo l' arte.

*Purgano il ventre dagli umori biliosi, e pituitosi.**Dose da mezza dramma fino ad una.*

## PILLOLE DE TRIBUS CON RABARBARO

**Pr.** Rabarbaro . . . . . onc. una

Trocisci d' Agarico

Aloè Soccotrino . . . . . ana oncia mezza

Con mele rosato fa massa secondo l' arte.

*Portan fuori del corpo la bile, e la pituita; e sono di giovamento nei i mali di stomaco, del torace, e della testa.**Dose da mezza dramma fino ad una.*

## PILLOLE CONTRO PESTE DI RHASIS

*volgarmente*

## PILLOLE DI RUFO.

**Pr.** Aloè Soccotrino . . . . . onc. due

Mirra . . . . . onc. una

Zafferano . . . . . oncia mezza

Con vino generoso, e mele quanto basti fa massa secondo l' arte.

*Libèrano il corpo dalle superfluità escrementizie, e perciò possono molto giovare a preservarsi dai mali contagiosi.**Dose da mezza dramma fino ad una.*

M m

PIL

## PILLOLE MASTICINE.

*Pr.* Aloè Soccotrino . . . . . dramme dieci  
 Mastice . . . . . dram. quattro  
 Trocisci di Agarico . . . . . dram. tre  
 Con sufficiente quantità di Sciroppo di Stecade fa massa da  
 formarne pillole.

*Preservano lo stomaco dalla corruzione degli umori, e lo corroborano. Servono ancora a correggere i vizi della testa, e dell'utero.*

*Dose da mezza dramma fino ad una.*

## PILLOLE AD LONGAM VITAM

*Pr.* Aloè Soccotrino . . . . . onc. cinque  
 Mirra . . . . . onc. tre  
 Zafferano . . . . . onc. due  
 Rabarbaro . . . . . onc. una  
 Riduci in sottil polvere le cose suddette, e infondi in  
 Sugo di Radicchio salvatico  
 depurato . . . . . onc. sei

Dipoi a fuoco temperato, o al sole fa condensare la mistura tanto che se ne possano formar pillole.

*Usate spesso muovono a poco a poco gli umori impuri stagnanti, che sono frequentemente la sorgente di molti mali, onde può sperarsene l'effetto di una longa vita.*

*Dose da mezza dramma fino ad una.*

## PILLOLE D'ALOE' CON SUGO DI ROSE

DI GIROLAMO FABBRICIO DA ACQUAPENDENTE.

*Pr.* Aloè Soccotrino . . . . . onc. quattro  
 Sugo di Rose comuni . . . . . onc. sei  
 Infon-



Infondi l'aloè polverizzato nel fugo dentro un vaso di terra invetriato, il quale coperto con un velo esponi al sole rimanendo due volte per giorno la mistura, finchè questa sia ridotta a spessezza di mele; vi si aggiunga allora altra quantità di fugo uguale alla prima, e si operi come sopra, replicando tali operazioni per tre, o quattro volte. Finalmente ridotta la massa alla giusta consistenza ne formerai pillole secondo l'arte.

*Sono molto utili per purgare lo stomaco, e le intestina.*

*Dose da mezzo scropolo fino a mezza dramma.*

N. Se alla massa suddetta pillolare dopo la quarta condensazione si aggiungerà un'oncia d'estratto d'acciajo fatto con vino bianco, che porta il nome di Spuma d'Acciajo, procurando di bene unirlo mentre la mistura è calda, si faranno così le Pillole d'Aloè acciaiate, volgarmente dette Pillole del Gelli.

Queste oltre a produrre l'effetto delle precedenti servono ancora a corroborare le viscere, ed a risolvere le ostruzioni.

*Dose come sopra.*

## PILLOLE DEL BECKERO.

Pr. Aloè

Mirra

Zafferano

Gomma Edera

Sandraea

Fior di Zolfo

Grana Chermetes

Estratto d'Assenzio

di Cardo Santo

di Trifoglio fibrino

di Legno Santo

di Rabarbaro

Mitridato . . . . . ana dram. tre

M m 2

Po-

Poni in mortajo di ferro riscaldato prima con acqua bollente gli estratti, ed il Mitridato, e poi aggiugni a poco a poco le altre cose ridotte, ciascuna separatamente, in polvere, e poi unite bene insieme col fior di Zolfo, e battendo la mistura per qualche spazio di tempo aggiugnerai tanto sciroppo di Rabarbaro, che basti a formare una massa di giusta consistenza da ridursi in pillole del peso di un grano l'una, le quali dovranno conservarsi in boccia di vetro ben turata per difenderle dall'umidità dell'aria.

*Risolvono, ed assottigliano gli umori sierosi, e viscidì stagnanti nelle glandole, e vene meseraiche, cacciandogli senza incomodo fuori del corpo.*

*Dose da grani dodici fino a trenta.*

N. Trovansi molto varie le ricette di questa composizione; questa, che è presa dalla Farmacopéa del Sig. Baumé ci sembra composta giudiziosamente, e poco differisce dalla ricetta delle Pillole Balsamiche di Staabl, onde senza molta difficoltà potrebbero sostituirsi quelle a queste.

Dovrebbero impastarsi queste pillole coll' Elisir proprietatis, ma siccome questo contribuisce non poco a farle presto indurire, abbiamo esposto che s'impastino con lo Sciroppo di Rabarbaro, seguendo il prudente consiglio del sopra lodato Sig. Baumé. Gli Estratti proposti nella suddetta ricetta debbono prepararsi tutti coll' acqua.

## PILLOLE D' AMMONIACO

### DEL QUERCETANO.

**Pr.** Estratto d' Aloè . . . . . onc. quattro  
 Ammoniaco scelto  
 Mirra . . . . . ana onc. mezza  
 Mastice  
 Spezie di tre Sandali . . . . . ana dram. una, e mezza  
 Zaf-



Zafferano . . . . . scrop. due

Sal d' Assenzio . . . . . scrop. quattro

Polverizzate le cose, che sono da polverizzarsi, con sufficiente quantità di Sciroppo rosato solutivo fa massa da far pillole secondo l' arte.

*Purgano queste pillole con piacevolezza, e senza fastidio veruno; sono molto utili nella cachessia, nelle ostruzioni della milza, nella febbre quartana, ed altri mali dei più ostinati.*

*Dose da uno scropolo fino ad una dramma.*

*N. Si usa comunemente conservare in massa queste pillole, ma dopo qualche tempo prendono una tal consistenza, che difficilmente possono maneggiarsi, nè induriscono mai a tal segno, che possano comodamente ridursi di nuovo in polvere; onde costumano prudentemente alcuni Speciali tener composta la polvere, ed impastarne soltanto la giusta porzione all' occasioni.*

*In tali casi volendo seguire il suddetto metodo può servir di regola il sapere, che la giusta quantità dello sciroppo aggregante suole essere la quarta parte del peso della massa pillolare di giusta consistenza, e perciò volendosi per modo d' esempio dramme quattro di pillole converrà prendere tre dramme di polvere, ed impastarla con una dramma di Sciroppo.*

*In luogo dell' Estratto d' Aloè può sostituirsi il semplice Aloè Soccotrino, purché sia puro, e scelto.*

## PILLOLE D' AMMONIACO

### DEOSTRUENTI.

**Pr.** Ammoniaco sciolto con aceto scillitico . . . onc. una  
 Aloè Soccotrino . . . . . onc. mezza  
 Mirra  
 Bengioino . . . . . ana dram. due  
 Zafferano . . . . . dram. una  
 Fiori di Sal' Ammoniaco marziali dram due, e mezza  
 Con sufficiente quantità di sciroppo rosato solutivo s' impasti-

pastino le polveri delle suddette cose secondo l' arte, e si formino Pillole.

*Muovono appena il ventre, ma non senza effetto si usano nelle malattie cagionate da ostruzioni di viscere, le quali acil-mente risolvono.*

*Dose da mezza dramma fino ad una.*

## PILLOLE TARTAREE

DEL BONZIO.

*Pr.* Ammoniaco scelto . . . . . onc. una, e mezza  
Aloè Soccòtrino . . . . . dram. tre  
Tartaro vetriuolato . . . . . dram. mezza

Con giusta quantità d'ossimele scillitico fa massa pillolare secondo l' arte.

*Sono di gran vantaggio per le viscere ostrutte, e per i mali che derivano da questa sorgente.*

*Dose da uno scropolo fino ad una dramma.*

## PILLOLE BALSAMICHE

DI MORTON.

*Pr.* Millepiedi preparati . . . . . dram. tre  
Ammoniaco scelto . . . . . dram. una, e mezza  
Fiori di Bengioino . . . . . dram. una  
Zafferano

Balsamo secco del Perù . . . . . ana scropolo mezzo

Con bastante quantità di Balsamo di Zolfo terebintinato, o aniciato si faccia massa pillolare.

*Sono atte queste pillole a calmare la tosse, promuovere gli spurghi del petto, onde convengono per la cura dell' asma, e specialmente della tisi polmonare, per la quale sono dall' Autore celebrate, come singolarissime.*

Do-



*Dose da un grano fino a sei grani, da replicarsi due o tre volte il giorno.*

## PILLOLE AVANTI AL CIBO

### O GRANI DI VITA.

*Pr.* Aloè . . . . . onc. sei  
Mastice.

Rose rosse, o Provenzali . . . . . ana onc. due

Con sciroppo d' assenzio fa massa, della quale formerai pillole del peso di quattro grani l' una.

*Purgano la bile, e lasciano lo stomaco corroborato.*

*Dose da grani dodici fino ad una dramma, e mezza.*

*Alcuni preparano i grani di vita con la seguente composizione.*

## PILLOLE ANGEEICHE

*Pr.* Sugo chiarito di Cicorea  
di Borrana  
di Luppoli  
di Fumosterno . . . . . ana onc. quattro  
di Rose pallide.

Aloè Soccotrino . . . . . ana lib. una, e onc. quattro

Diffolvi l' aloè ne i suddetti sughi, cola la mistura per un panno fino, ed a bagno maria fa condensare fino alla consistenza d' estratto: aggiugni allora le polveri seguenti.

Rabarbaro . . . . . onc. una

Trocisci di Agarico . . . . . onc. mezza

Cannella fina . . . . . dram. due

Mescola esattamente, e fa massa da pillole.

*Posseggono una ugual virtù delle precedenti, se non che queste*

*ste sono più adattate a quei casi, quando vi sono degl' imbarazzi al Fegato, ed al Mesenterio.*

*Dose come per le precedenti.*

## PILLOLE MERCURIALI DI BELOSTE

RIFORMATE DAL SIG. BAUME',

*Pr.* Mercurio revivificato dal Cinabro . . . onc. una  
Cremor di tartaro . . . . . dram. quattro  
Diagridio  
Sciarappa . . . . . ana onc. una

Si estingua il Mercurio macinandolo in mortajo di porfido insieme col cremor di tartaro, e con un poco di sciroppo di Capelvenere; quando sarà bene estinto vi si aggiungano le altre cose polverizzate, facendole incorporare coll' ajuto di una sufficiente quantità di Sciroppo di Capelvenere, e fatta d' ogni cosa una massa di giusta consistenza se ne formino pillole del peso di quattro grani l' una,

*Possono convenire in tutte le malattie della cute, e ne i reumatismi; sono purgative, ed atte a risolvere le ostruzioni; si danno ancora in piccole dosi come alteranti, e per uccidere i bachi; ma principalmente sono usate contro i mali venerei.*

*Dose da sei grani fino a trenta grani.*

N. Beloste nella sua ricetta impiegava per estinguere il Mercurio in luogo del Cremor di tartaro lo Zucchero, onde per le ragioni, di cui si è parlato nelle nostre Istituzioni pensò il Sig. Baumé a riformarle in tal guisa, ed asserisce che così riescono un ottimo purgativo, facile a dissolversi nello stomaco, e produrre con facilità il suo effetto senza il pericolo, che si separi il Mercurio dall' azione degli altri ingredienti.



## PILLOLE PER MUOVERE I MESTRUI.

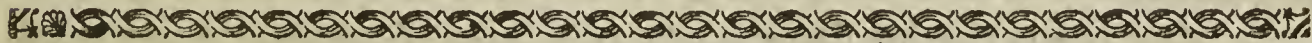
*Pr.* Curcuma  
Zafferano

Fiori di Lavendula . . . . . ana dram. una

Con sciroppo d'Artemisia s'impastino le polveri delle cose suddette, e si formino pillole dodici.

*Sono utilissime per l'effetto espresso nel titolo, come ancora per agevolare il parto, e l'uscita della seconдина, quando siano ritardati da una mancanza di forze, ed atonia delle parti.*

*Dose due pillole la mattina, ed altre due la sera bevendovi sopra una tazza d'acqua tiepida nei temperamenti caldi ed un po' di vino bianco nei freddi.*



## PILLOLE OPIATE.

## PILLOLE DI CINOGLOSSA

DI NICCOLO' SALERNITANO.

*Pr.* Oppio  
Radiche di Cinoglossa.  
Semi d'Josciamo bianco  
Cannella . . . . . ana onc. mezza  
Mirra . . . . . dram. sei  
Incenso mastio . . . . . dram. cinque  
Stirace calamita  
Garofani . . . . . ana dram. due

Fatta polvere delle cose suddette s'impasti con sufficiente quantità di sciroppo di viole, e se ne formino pillole.

N n

Con-

*Conciliano il sonno, calmano i dolori, ed arrestano le flussioni acri, e sottili.*

*Dose da grani due fino a grani cinque.*

## PILLOLE PER LA TOSSE

DELLO SCRODERO.

*Pr.*    Oppio  
         Zafferano  
         Mirra . . . . . ana scrop. uno  
         Incenso  
         Sugo di Logorizia . . . . . ana dram. una

Con sufficiente quantità di sciroppo di Rosolaccj si formi massa da ridursi in pillole.

*Apportano special sollievo alla tosse, che è cagionata da umori acri, e sottili, e fanno dormire.*

*Dose da grani sette fino a grani dodici.*

## PILLOLE DI STORACE

DEL SILVIO.

*Pr.*    Storace calamita  
         Sugo di Logorizia  
         Incenso  
         Mirra  
         Oppio . . . . . ana dram. mezza  
         Zafferano . . . . . scrop. uno

Con sciroppo di Papaveri si faccia una massa da farne pillole.

*Convengono nella virtù con le precedenti pillole.*

*Dose da grani due fino a grani otto.*



## PILLOLE ANTISTERICHE

DELLA FARMACOPEA DI BAUME.

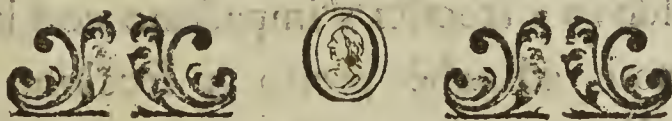
*Pr.* Opoponaco . . . . . onc. una  
 Ammoniaco . . . . .  
 Galbano  
 Sagapeno . . . . . ana onc. mezza  
 Mirra . . . . .  
 Assa fetida . . . . .  
 Castoreo . . . . . ana dram. tre  
 Olio di succino non rettificato . . . . . scrop. uno  
 Mitridato . . . . . quanto basti.

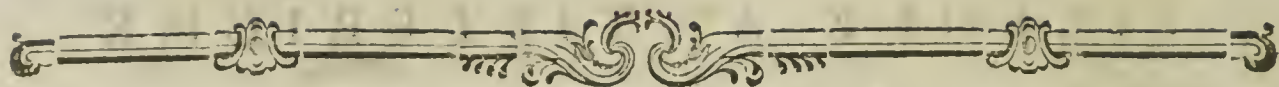
Si faccia riscaldare con acqua bollente un mortajo di ferro, vi si ponga dentro l'Opoponaco, il Galbano, il Sagapeno, e l'Ammoniaco, e quando queste gomme-resine saranno bastantemente ammollite battendole col pestello similmente riscaldato vi si aggiungano le altre cose ridotte in polvere, ed il Mitridato; si continui a battere aggiugnendo sul fine l'olio di succino, e fatta la perfetta mescolanza, e ridotta la massa alla giusta consistenza si conserverà rinvolta nella carta pecora.

*Sono utili queste pillole per sopire le isteriche evaporazioni; promuovono i mestruj, e risolvono le ostruzioni.*

*Dose da grani sei fino ad uno scropolo.*

*N. In altre Farmacopee trovasi questa composizione col titolo di Pillole Comgnose.*





## CLASSE UNDECIMA.

### DEI TROCISCI.

*T* *Rochiscus* è un nome derivante dal Greco, che significa piccolo giro, o girella. Furono chiamati Trocisci certi medicamenti composti di più, e diverse polveri impastate con qualche liquore, e divisi poi in piccoli pezzi sotto la forma per lo più di rotelle, affinchè presto, e perfettamente seccar si potessero senza corrompersi, o prender la muffa.

Sono stati ancora chiamati talvolta con altri nomi, e confusi specialmente con le pastiglie, in latino *pastilli*, dai quali realmente poco differiscono.

Sembra che siano stati inventati per conservar lungo tempo alcune sostanze ridotte in polvere, come le Vipere, e simili cose; onde a tale effetto si è praticato ancora da alcuni il coprire i Trocisci per tutta la loro superficie, dopo che erano perfettamente seccati, con qualche balsamo, o gomma, che servisse di vernice per difendergli dall'aria, e conservargli più a lungo.

Differiscono i trocisci dalle pillole; poichè queste s'impastano per lo più con estratti, sciroppi, elettuarij, e simili cose, affinchè si conservino molli per lungo tempo dovendosi usare in tal forma; laddove i trocisci s'impastano con liquori, e sughi aquosi, o gommosi, affinchè presto si secchino, onde sempre fa d'uopo ridargli nuovamente in polvere, quando se ne debba far' uso.



Molte sono le specie di Trocisci, che si praticano anche al dì d'oggi, le quali però non tutte si formano nella figura di rotelle, ma si tagliano in piccoli pezzi ora di una figura, ed ora di un'altra, e ve ne sono ancora alcuni, che conservano l'antico nome di *Sief*, col quale dagli Arabi furono distinti quei trocisci, o medicamenti secchi, che servir doveano per le malattie degli occhi.

Le diligenze da usarsi nella preparazione di questi composti si restringono nella esatta polverizzazione degli ingredienti secondo le regole dell'arte già da noi esposte, nella perfetta mescolanza, e divisione di dette polveri, e nell'attenzione, che siano i trocisci perfettamente secchi in tutta la loro massa quando si ripongono nei loro vasi.

La divisione, che ne faremo, sarà in trocisci alteranti, e purganti, ponendo in ultimo separatamente quegli, che all'uso esterno sono destinati.

## TROCISCI ALTERANTI

### TROCISCI EDICROI

#### SECONDO GALENO.

*Pr.* Cime di Majorana  
           di Maro  
       Radici d'Asaro  
       Aspalatho . . . . . ana dram. due  
       Calamo odorato  
       Schinantho

Co-

Costo  
 Radiche di Valeriana  
 Xilobalfamo  
 Opobalfamo  
 Cannella . . . . . ana dram. tre  
 Malabatro  
 Spigo Nardo  
 Zafferano  
 Casia lignea  
 Mirra . . . . . ana dram. sei  
 Amomo . . . . . onc. una, e mezza  
 Mastice . . . . . dram. una

Pestato il tutto secondo l' arte, e ben mescolate le polveri s' impastino con sufficiente quantità di vino generoso, e si formino i trocisci.

*Servono per la composizione della Teriaca, e volendogli usare come un sudorifero nelle malattie contagiose sarà la dose da uno scropolo fino ad una dramma.*

## T R O C I S C I C I P H I

S E C O N D O G A L E N O .

*Pr.* Trementina cotta  
 Zibibbo purgato da noccioli . . . . . ana onc. tre .  
 Schinantho  
 Mirra . . . . . ana onc. una, e mezza  
 Calamo aromatico . . . . . dram. nove  
 Cannella . . . . . onc. mezza  
 Bdellio  
 Casia lignea

Cos-



Coccole di Ginepro.

Cippero orientale

Nardo Indica . . . . . ana dram. tre

Aspalatho . . . . . dram. due, e mezza

Zafferano . . . . . dram. una

Mele

Vino generoso . . . . . ana quanto basti

Ridottè in polvere secondo l'arte le cose da polverizzarì, e dipoi ben mescolate insieme, si estrarrà la polpa del Zibibbo.

Susseguentemente in un mortajo di ferro avanti riscaldato si faranno ammollire un poco la Mirra, il Bdellio, la Trementina con un poco di mele, e vino, battendole unitamente con forza; si aggiugnerà la polpa del Zibibbo seguitando a battere, ed in fine le polveri con tutta la necessaria quantità di mele, e vino, e fatta una pasta uguale, e ben mescolata si formeranno i trocisci.

*Servono per la composizione del Mitridato, e volendone far uso per facilitare la traspirazione nei mali maligni sarà la dose da grani dodici fino ad una dramma..*

## TROCISCI DI CARABE

DI MESUE,

**Pr.** Carabe . . . . . dram. nove

Sugo condensato d' Acacia

d' Ipocistide

Maftice

Gomma di Lacca

Draganti

Gomma Arabica abbronzata

Ba-

Balausti

Corno di Cervio adusto

Semi di Papaveri neri abbrustolati

Coralli rossi adusti . . . . . ana dram. tre

Incenso

Zafferano

Oppio . . . . . ana dram. due

Unite insieme le polveri delle cose suddette preparate secondo l'arte s'impasteranno con sufficiente quantità di mucillagine di semi di Psillio in un mortajo di ferro, e se ne formeranno trocisci.

*Giovano alla dissenteria, ed alle emorragie, come ancora alla gonorrea per la loro qualità astringente, e calmante.*

*Dose da grani dodici fino a due scropoli.*

## TROCISCI DIARHODON

DI MESUE.

*Pr.* Logorizia . . . . . dram. quat., e mez.

Spigo nardo

Legno Aloè . . . . . ana dram. tre

Mastice . . . . . dram. due

Rose rosse

Spodio d' Avorio. . . . . ana dram. una, e mez.

Zafferano . . . . . scropoli due, e mezzo

Vino bianco odoroso . . . . . quanto basti

Si facciano trocisci secondo l'arte.

*Si usano nelle lunghe febbri, e giovano alla debolezza dello stomaco.*

*Dose da una dramma fino a due dramme.*

TRO-



## TROCISCI DI MIRRA

DI RASIS.

*Pr.* Mirra . . . . . dram. tre  
 Lupini . . . . . dram. cinque  
 Radiche di Robbia  
 Cime di Dittamo Cretico  
 di Ruta  
 di Mentastro  
 Semi di Cimino  
 Sagapeno  
 Opoponaco  
 Asa fetida . . . . . ana dram. due

Fatta polvere secondo l'arte s'impasti con sugo d'Artemisia, e si facciano trocisci.

*Sono usati per muovere i mestrui, facilitare l'uscita del parto, e della secondina, e per abbattere le isteriche evaporazioni*  
*Dose da uno scropolo fino ad una dramma.*

## TROCISCI DI VIPERA

SECONDO GALENO.

*Pr.* Carne di Vipera cotta in acqua piovana con cime d'Aneto, ed un poco di sale, e poi nettata dalle spine . . onc. otto  
 Polvere di pane il più bianco di Grano, e biscottato . . . . . onc. due

Pesta in mortajo di pietra la carne di vipera, ed a poco a poco aggiugni la polvere di pane; e se bisogna aggiugni del decotto delle vipere stesse quanto basti per farne massa di giusta

O o

con-

consistenza, della quale ne formerai trocisci con le mani unte con olio di noce moscata, e gli farai seccare all'ombra.

*Furono attribuite gran virtù a questi trocisci, ma si usano singolarmente per la composizione della Teriaca.*

*Dose da uno scropolo fino ad una dramma.*

## TROCISCI DI SCILLA

SECONDO GALENO.

*Pr.* Scilla cotta in forno secondo l'arte . . . . . lib. una

Farina d'Orobi bene stacciata . . . . . onc. otto

Pesta in mortajo di pietra, ed unisci insieme diligentemente fino alla giusta consistenza di pasta da formarne trocisci, i quali farai seccare all'ombra.

*Sogliono destinarsi per la Teriaca; ma possono ancora giovare nelle fredde affezioni della testa, del torace, e dello stomaco.*

*Dose da mezza dramma fino ad una.*

## TROCISCI, OVVERO TRAGEA

DEI GRANI D'ACTES DEL QUERCETANO.

*Pr.* Coccole di Sambuco . . . . . quante vuoi

Si tragga per espressione il sugo, e si coli; dipoi con farina di Segala si faccia pasta, la quale ridotta in panetti, o trocisci si farà cuocere in forno a durezza di biscotto tanto che possa poi ridursi in sottilissima polvere. S'impasti nuovamente questa polvere con altro sugo come sopra, e di nuovo ridotta in trocisci si faccia cuocere in forno. Si replichi la terza volta l'operazione, e li conservino i trocisci per l'uso.

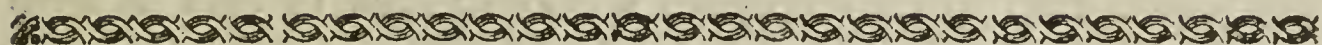
*Son celebrati dal Quercetano per un singolare specifico contro la dissenteria.*

*Do-*



*Dose da mezza dramma fino ad una .*

*N. Il nome di Tragea si da propriamente ai Trocisci ridotti in sottilissima polvere .*



## TROCISCI PURGANTI.

### TROCISCI DI AGARICO

DL MESUE .

*Pr.* Agarico del più bianco . . . . . onc. tre  
 Sal gemma . . . . . onc. mezza  
 Gengiovo . . . . . dram. tre

Lima l'Agarico, ed impasta con mucillaggine di Draganti, battendolo per qualche tempo in mortajo di ferro; aggiugni a poco a poco le altre cose polverizzate, continuando a battere finchè sia ridotta una pasta fina, ed uguale, di cui formerai trocisci .

*Purgano gli umori pituitosi, ed ammazzano i bachi.*

*Possono adoprarfi in vece del semplice Agarico nei medicinali composti .*

*Dose da mezza dramma fino ad una dramma .*

### TROCISCI ALHANDAL

DI MESUE .

*Pr.* Polpa di Colocintida purgata  
 dai femi . . . . . onc. cinque

Taglia sottilmente, e frega con Olio rosato oncia mezza finchè sia imbevuto tutto dalla detta polpa, dipoi.

Draganti

O o 2

Gom-

Gomm' Arabica

Bdellio . . . . . ana dram. sei

Infondi in acqua rosa tanto che si faccia una mucillaggine, con parte della quale incorpora la Colocintida in vaso di terra invetriato, e fatta una massa la farai rasciugare lentamente in una stufa; dipoi la pesterai in sottilissima polvere, e con il restante della mucillaggine delle gomme ne farai nuovamente pasta, e di questa trocisci da conservarsi per l'uso.

*Purgano con veemenza, e sono usati per superare gli anti-  
chi dolori di testa, nell' epilessia, nell' artritide, ed altre ostinate  
malattie. Si adoprano ancora comunemente in vece della semplice  
Colocintida nei medicinali composti.*

*Dose da grani due fino a grani dieci.*

## DIAGRIDIO COTOGNATO ..

*Pr.* Scamonèa d' Aleppo polverizzata . . . onc. quattro

Sugo di mele cotogne . . . . . onc. due

Mescola insieme in un tegame di terra invetriata, e sopra a lento fuoco, ovvero nella stufa rimenando di tanto in tanto la mistura la farai condensare fino al segno, che possano formarsene trocisci.

*La Scamonea preparata in tal guisa può usarsi per purgare  
con molto maggior sicurezza della semplice.*

*Dose da grani sei fino a grani quindici.*



TRO-



## TROCISCI PER L'USO ESTERNO.

### TROCISCI DI MINIO.

*Pr.* Mercurio sublimato corrosivo . . . . . dram. una  
 Minio fino . . . . . dram. mezza  
 Midolla di pane . . . . . dram. quattro

Unisci bene insieme ogni cosa in mortajo di pietra, e con acqua rosa fanne pasta, e dipoi trocisci, i quali farai rasciugare nella stufa.

*Servono a mondificare le ulcere sordide, e callose.*

### SIEF, O COLLIRIO BIANCO

*altrimenti*

### TROCISCI BIANCHI DI RASIS.

*Pr.* Cerussa lavata . . . . . dram. dieci  
 Sarcocolla . . . . . dram. tre  
 Draganti . . . . . dram. una

Con acqua rosa a sufficienza si facciano pastelli secondo l'arte.

*Si adoprano per la cisposità, e piccole ulcere degli occhi.*

*Aggiugnendo ai suddetti trocisci mezza dramma d' Oppio, si farà il Sief bianco con Oppio, quale si descrive dall' Autore.*



SIEF

## SIEF BIANCO CON TUZIA

ovvero

COLLIRIO TRIFERO DI GALENO.

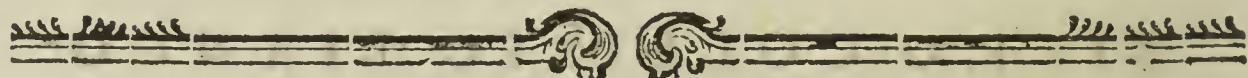
*Pr.* Tuzia preparata . . . . . onc. due  
 Cerussa lavata . . . . . onc. una  
 Draganti

Amido di Grano . . . . . ana onc. mezza

Con acqua di Piantaggine si facciano pastelli secondo l'arte.

*Giova al calore, ed alle pustole degli occhi, specialmente per coloro, che non vi possono soffrire medicine mordaci.*

*N. Aggiugnendovi dramme due d'Oppio sarà il Sief bianco con Oppio.*



## CLASSE DUODECIMA.

## DEGLI OLI.

**S**E potessero esattamente dividersi i Medicamenti in interni, ed esterni, potrebbe dirsi che i Medicamenti Galenici da noi descritti fin' ora fossero gl' interni, e quelli, che da quì in poi descriveremo, l' esterni; ma siccome alcuni di quelli destinati all' uso interno sono ancora talvolta impiegati all' esterno, e similmente alcuni pochi fra questi sono ancor dati per bocca; non intendiamo perciò stare attaccati a tale imperfetta divisione, quantunque i medicamenti che siamo in seguito per accennare siano per la maggior parte destinati all' esterna applicazione.

Volendo pertanto principiare dagli olj, ed essendo il nome d' olio un termine generale, con il quale si descrivono molte so-  
 stan-



stanze infiammabili, che per più e diversi caratteri differiscono fra loro, e possono in molte specie dividerli, non intendiamo parlare in questo luogo, se non degli olj detti propriamente grassi, e siccome con tali liquori si preparano nella Farmacia diversi medicamenti con infondervi, e cuocervi varie sostanze medicinali, affinchè rilascino in essi alcuni dei loro principj, parleremo ancora di simili infusioni, e decozioni, additando le formule più usate di tali medicine.

Già abbastanza abbiamo detto nelle nostre istituzioni circa la maniera in genere di trarre gli olj grassi per mezzo dell' espressione, onde su questo proposito non faremo altro, che additare in particolare le formule di preparazione di quegli olj di tal genere, che sono più usati nella Medicina, e la di cui preparazione allo Speciale appartenga.

Rispetto poi alle infusioni, e decozioni, che si praticano fatte negli olj grassi può dirsi di queste ciò che si è detto per le infusioni, e decozioni fatte nell' acqua, o in altri liquori, e quelle cautele che sono necessarie per queste affinchè si conservino i principj volatili, ed aromatici delle sostanze infuse, debbono ancora per l' altre osservarsi. E' da avvertirsi soltanto, che gli olj grassi non possono estrarre se non le parti olioſe, e resinose delle materie infuse, e se mai estraggono principj di altra natura, ciò può seguire coll' ajuto di dette parti olioſe, e resinose, allorchè quelli con queste trovansi in uno stesso corpo combinati insieme, e legati; fu di che molti si sono ingannati, onde si trovano in farmacia molte preparazioni di simili olj, alle quali non si può attribuire altra virtù, se non quella dell' olio puro, con il quale è stata fatta l' infusione.

L' Olio d' uliva è quello, che ordinariamente impiegasi per queste preparazioni, ed il metodo più usato è quello d' infondere  
le

le sostanze tritate, o acciaccate nel medesimo, e tener poi esposta questa mistura al sole, o nel Bagno Maria per un certo tempo.

Non è biasimevole l'uso di tenere in macerazione avanti d'infonderle nell'olio le sostanze dopo averle tritate, o acciaccate, bagnandole con vino, o collo spirito di esso; che anzi un tal mezzo può esser molto vantaggioso per disporre antecedentemente le parti resinose di dette materie a sciogliersi, e svilupparsi dagli altri principj, onde poi con maggior facilità siano estratte dall'olio, e col medesimo possano comunicarsi.

Dee per altro riprovarsi il sentimento di quei, che indistintamente propongono per qualunque oliosa infusione, che si faccia bollire l'olio con le sostanze infuse fino alla totale consumazione dell'umidità; poichè sappiamo, che l'olio, allorchè soffre un grado di calore superiore a quello dell'acqua bollente, esso si scompone, ed il suo acido si sviluppa, onde acquistar dee delle virtù molto diverse, come chiaro apparisce dalle diverse proprietà, che contrae, quali sono il divenir più fluido, più trasparente, meno facile a congelarsi, più disposto a irrancidire; ed è noto ancora, che l'olio ancor senza bollore riscalda superiormente all'acqua bollente, ed in grado bastante per dissipare tutti i volatili principj delle sostanze infuse, e distruggere ancora in tutto e per tutto quelle sostanze, che fossero già combinate coll'olio medesimo.

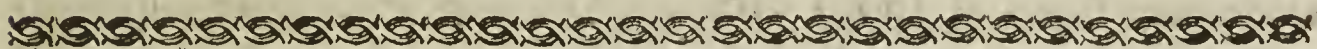
Non è pertanto generalmente necessario il fare svaporare tutta l'umidità dalle infusioni oliose, bastando solamente, che dopo colate con forte espressione, e raffreddate, si lascino in riposo per qualche tempo alfin di poter separare dalle medesime l'umidità, e le fecce, ch'è calano al fondo del vaso.

I vasi più appropriati per le infusioni, di cui si tratta, sono



sono quei di terra invetriata, e migliori di tutti quei di vetro, che abbiano la bocca stretta da poterli turare con facilità, ed esattezza; ed il calor temperato del bagno maria sembra che sia il più conveniente d'ogni altro.

Divideremo questa classe in Olj per espressione, in Olj per infusione semplici, e divisi dai composti, e finalmente in olj balsamici, con il qual nome s'intitolano comunemente quegli Olj, che sono impregnati di sostanze odorose, e balsamiche, ovvero mescolati, e resi più densi con le resine liquide, che in tal guisa imitano per così dire i Balsami naturali, e possono supplire alla ordinaria rarità dei medesimi.



## OLJ PER ESPRESSIONE.

### OLIO DI MANDORLE DOLCI.

*Pr.* Mandorle dolci nuove, e seccate all'ombra. quante vuoi.

Fregale dentro un sacchetto di panno nuovo, e ruvido per nettarle dalla polvere della loro scorza: pestale dipoi in mortajo di marmo con pestello di legno, e ridotte in pasta involgerai in un panno, o con carta fugante a più doppj, ed allo strettojo ne spremerai l'olio.

*Calma i dolori della colica nefritica, del parto, e raddolcisce le asprezze della trachea-arteria, e del petto.*

*Dose da mezz' oncia fino a tre once.*

*Si usa ancora all' esterno come emolliente.*

*N.* Con simil metodo si traggono gli olj da altri semi, e mandorle purgate avanti come si dee, come dalle Mandorle amare, dalle Noci, dalle Nocciuole, dalle mandorle di Pesche, di Albicocche, dal Ben, dai semi di Lino,

di Rape, di Sefamo, o Giuggiolena, dai Vinacciuoli, dai Semi freddi maggiori, dai Semi d'Josciamo, e simili.

Se questi Olj dovranno servire per l'uso esterno, in tal caso dopo aver pestati i semi, come si è detto, potranno farsi riscaldare sopra lento fuoco, e bagnargli con un poca d'acqua per averne una maggior quantità d'olio, la qual preparazione è necessaria specialmente per avere amaro l'olio tratto dalle mandorle di questo sapore, affinché sia più efficace per alcuni mali esterni.

## OLIO DI NOCI MOSCATE.

*Pr.* Noci moscate . . . . . quante vuoi

Pestale fine, e bagnate con poco vino fa riscaldare in un calderotto sopra al fuoco dimenandole continuamente; quando vedrai che vengono a olio, le porrai così calde in sacchetto di panno lino, e ne spremerai l'olio allo strettojo, avendo prima fatta bene scaldare la gabbia, e lucerna del medesimo.

*Porta sollievo nelle umide, e fredde affezioni dello stomaco, ungendone l'esterna regione.*

*N.* Col metodo predetto si può estrarre ancora l'olio dai Semi d'Anici, di Finocchio, di Comino, d'Ipperico, come ancora la resina dalla Storace calamita, e dagli occhj di Pioppo.

## BURRO DI CACAO.

*Pr.* Cacao dell'Isole leggermente abbrustolato, e mondato dalla sua scorza, quanto vuoi. Pesta con diligenza, e poni in calderotto sopra al fuoco sempre dimenandolo tanto che scotti; racchiudilo allora così caldo, ed allo strettojo spremi l'olio, come si è detto per quello di Noci moscate.

*E' ingrassante, rinfresca, e tempera l'acrimonia degli umori. Si usa all'esterno per le crepature delle mani, delle labbra, e delle mammelle, e può usarsi ancora per bocca.* Po-



*N. Potrebbe ancora prepararsi il Burro di Cacao con altro metodo, che da alcuni è praticato, cioè macinando prima il Cacao sopra la pietra da Cioccolata, e facendolo poi bollire per più volte con molta quantità d'acqua comune, e raccogliendo di mano in mano il burro, che viene a galla sull'acqua medesima.*

*Tanto il burro di Cacao, che l'Olio di noci moscate, quando sono freddi, si congelano, onde vengono annoverati fra gli olj grassi concreti, o densi.*

## OLIO DI GRANO.

*Fr. Semi di Grano nettato . . . . . quanto vuoi*  
*Premi allo strettojo fra due lastre di ferro infuocate a sufficienza, e raccogli l'olio che n' esce.*

*Ammorbidisce le impetigini, e le asprezze della pelle.*

*N. Potrebbe ancora abbrustolarsi prima il Grano, e dopo averlo pesto spremere l'olio, come si è detto per il Cacao.*

## OLIO LAURINO.

*Pr. Coccole d' Alloro mature. e fresche . . . quante vuoi*  
*Pestale a sufficienza, e poi fa bollire in acqua comune; quando faranno cotte, premile allo strettojo, e raccorrai in vaso sottoposto l'olio denso, di color verde, e odoroso, che farà a galla sopra l'acqua.*

*Si applica caldo all'esterno per la paralisia, per la debolezza di nervi, per la sciatica, per la colica ventosa, e si usa ancora nei lavativi in piccola dose.*

*N. L'olio di coccole d' Alloro ugualmente che quello di Noci moscate, quantunque sia tratto per espressione, contiene una piccola quantità d'olio essenziale, che può dissiparsi al calor dell'acqua bollente; onde la decozione delle coccole è bene farla in vasi di bocca stretta, e leggermente turati.*

*L'olio migliore dell' Alloro, dice il Lemerij, che è contenuto nella scorza delle coccole, ma non se ne cava se non piccola quantità; per lo che ordi-*

*variamente si prepara l' olio laurino per mezzo dell' infusione delle coccole, e foglie d' Alloro fatta nell' olio comune.*

## OLIO DI TUORLI D' UOVA.

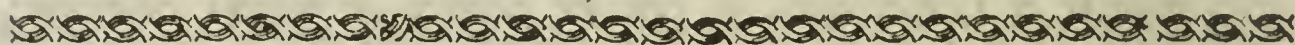
*Pr.* Uova affodate nell' acqua . . . . . quante vuoi

Separa i tuorli, e dopo averli tritati mettili in una teglia sopra al fuoco facendogli riscaldare, e dimenandogli continuamente tanto che vengano rossi, ed a olio; metti allora tutta la massa così calda in un panno lino, e premila con forza allo strettojo, come si è detto pel burro di Cacao.

*E' un ottimo rimedio per le morici dolorose, per cancellare le cicatrici del vajuolo, ed altri mali della pelle, per le scottature, e crepature delle mani, e delle poppe.*

*N.* Qualche volta nella prima espressione non esce tutto l' olio, onde fa d' uopo replicare l' operazione, e per l' ordinario si cava due scropoli in circa d' olio da ciascun tuorlo.

*Spruzzano alcuni un poco di vino bianco sopra i tuorli allorché si fanno scaldare nella teglia.*



## OLJ PER INFUSIONE SEMPLICI.

### OLIO ROSATO.

*Pr.* Rose comuni purgate . . . . . lib. una

Olio d' ulive . . . . . lib. due

Si pestino un poco le rose, e s' infondano nell' olio dentro un vaso di vetro, o di terra invetriata; si turi la bocca del vaso, e si tenga a temperato calore di bagno-maria per ore dodici, rimenantolo di tanto in tanto la mistura; si coli con forte espressione, si lasci in riposo la colatura, e separato con dili-

gen-



genza l' olio dall' umidità, e fecce, che sono in fondo, si riponga nel suo vaso.

*Risolve, ammolisce, e calma i dolori.*

N. Con la dose predetta d' olio e fiori si prepareranno gli Olj di Gigli bianchi, di Viole, di Viole gialle, o Cheirino, di Fiori di Ninfèa, di Ramerino, di Camomilla, e simili fiori, i quali però non dovranno avanti pestarsi, ma s' infonderanno intieri; e se sono appassiti si prenderanno proporzionatamente in minor quantità.

## OLIO D' ASSENZIO.

Pr. Cime d' Assenzio degli orti fresche, ed un poco acciaccate . . . . . lib. una

Olio di ulive . . . . . lib. due

Infondi, ed opera in tutto, come sopra

*Si usa per le ostruzioni, per la debolezza di stomaco, e contro i bachi applicato all' esterno.*

N. Col metodo suddetto si prepareranno gli Olj di Ruta, di Aneto, di Majorana, di Menta, di Spigo, di Savina, e simili erbe, le quali dopo acciaccate costumano alcuni bagnare con un poco di vino prima d' infonderle nell' olio.

*Se le dette erbe saranno secche se ne prenda sole once quattro per ciascuna libbra d' olio.*

## OLIO SAMBUCINO.

Impiegando le foglie, i fiori, e le scorze interne del Sambuco s' operi in tutto, come si è detto di sopra.

*Giova moltissimo alle scottature.*



OLIO

## O L I O D I P A P A V E R I .

Con le foglie, e capi di Papaveri acciaccati s'operi, come sopra.

*Mitiga i dolori, e concilia il sonno.*

## O L I O I R I N O .

*Pr.* Barbe fresche d'Iride o Ghiaggiuolo . . . lib. due

Nettale all'esterno, ed acciaccate infondile in

Olio d'Ulivo . . . lib. quattro

Tieni in macerazione alle ceneri calde per ore 24, poi fa cuocere a bagno-maria fino alla consumazione dell'umido, ed alla colatura spremuta aggiugni

Fiori di Ghiaggiuolo . . . lib. mezza

Tieni nuovamente in macerazione, e fa cuocere come sopra: finalmente cola con espressione, separa con diligenza l'umidità, e serba.

*Digerisce, risolve, e calma i dolori delle orecchie, del fegato, della milza, dell'utero, e delle articolazioni, prodotti da fredda cagione.*

## O L I O M I R T I N O .

*Pr.* Cime di Mortella

Coccole di Mortella . . . ana once nove

Dopo averle acciaccate bagna con vino bianco, e tieni in macerazione per ore dodici, dipoi aggiugni

Olio comune . . . lib. quattro

Fa cuocere secondo l'arte, ed opera come sopra.

*Corroborata lo stomaco, ed i nervi.*

OLIO



## O L I O D I C O T O G N E .

*Pr.* Mele Cotogne mal mature, e grattugiate . . . lib. tre

Olio d'ulive acerbe . . . lib. una

Opera in tutto come sopra.

*Rinfresca, e per la sua qualità astringente arresta il sudore smoderato.*

## O L I O D I Z U C C A .

*Pr.* Zucche verdi lunghe, che si usa candire con

mele . . . quante vuoi

Monda dalla scorza, e dai semi, e taglia in sottili fette,

delle quali pesa . . . lib. quattro

Ed infondi in Olio comune . . . lib. dodici

Cuoci in bagno-maria fino alla consumazione dell' umido, e levato il vaso dal fuoco quando l'olio sarà raffreddato immergivi più volte un ferro infuocato, avvertendo che l'olio non s' infiammi, cola dipoi, e serba.

*E' creduto un eccellente rimedio per la pleurisia applicato esternamente in unzione.*

## O L I O M A S T I C I N O .

*Pr.* Olio rosato . . . lib. una

Poni in un calderotto, e sopra a lento fuoco fa svaporare tutta l'umidità dell'olio, dipoi aggiugni

Mastice grossamente pesta . . . onc. tre

Quando sarà liquefatta, leva il vaso dal fuoco, cola l'olio, e serba per l'uso.

*Fortifica lo stomaco, i nervi, e le giunture; ammolisce i tumori duri, e calma i dolori.*

OLIO

## O L I O N A R D I N O .

*Pr.* Spigo Nardo . . . . . once tre  
 Olio Sefamino, o di Mandorle . . . lib. una, e mez.  
 Vino generoso.

Spirito di vino . . . . . ana once due, e mez.  
 Tieni prima in macerazione, cuoci secondo l'arte; cola,  
 e serba pell' ufo.

*Riscalda, digerisce, e conviene alle fredde affezioni dell'a  
 testa, e dello stomaco.*

## O L I O D I C A S T O R E O .

*Pr.* Castoreo . . . . . onc. una  
 Vino bianco . . . . . onc. due  
 Olio d' Ulive . . . . . lib. una

Fa infusione a bagno-maria secondo l'arte, e serba l'olio  
 colato per usare.

*Giova alle convulsive affezioni, alle malattie delle articula-  
 zioni, ai dolori isterici, ed ai rigori delle febbri.*

## O L I O D I S O L A T R O .

*Pr.* Solatro ortense con i suoi frutti  
 Olio d'ulive . . . . . ana libbre due

Acciaccia un poco il Solatro, ed infuso nell'olio fa cuocere  
 insieme in un calderotto sopra lento fuoco fino alla consumazio-  
 ne di una gran parte di umidità, cola con espressione, depura  
 dalle fecce per sussidenza, e serba per usare.

*S'adopra soltanto all'esterno, ed è risolvente, e anodino, mi-  
 tiga le infiammazioni, e i dolori, che producono i cancri, e gli  
 amori cancerosi.* Così



N. Così debbono prepararsi gli olj di simili erbe abbondanti d'umido, come di Stramonio, d'Josciamo, di Cicuta, di Tabacco, i quali essendo tutti narcotici, non si usano se non all'esterno, e possono servire per gli stessi effetti, che l'olio suddetto di Solatro, di cui sono molto più efficaci.

## OLIO DI SCORPIONI SEMPLICE.

Pr. Scorpioni vivi . . . . . num. cento

Olio di Mandorle amare . . . . . lib. due

Infondi gli scorpioni vivi nell'olio, ed in vaso di vetro ben turato tieni in bagno-maria per ore dodici, cola, e serba.

*Si usa all'esterno per facilitare l'espulsione dei calcoli, e dell'orine, e per curare i morsi degli animali velenosi.*

## OLIO DI FORMICHE.

Pr. Formiche maggiori vive . . . . . onc. tre

Olio d'ulive . . . . . lib. una

S'operi in tutto, come si è detto per l'olio di Scorpioni.

*Si annovera fra i medicamenti afrodisiaci, ma è però da usarsi cautamente, come ogni altro rimedio di questo genere.*

## OLIO LOMBRICATO.

Pr. Lombrichi terrestri . . . . . onc. otto

Lavagli bene con vino bianco, ed infondi in

Olio d'ulive . . . . . lib. una

Dentro una boccia di vetro ben turata tieni in bagno-maria per ore tre, dipoi cola l'olio, e posta la feccia con i Lombrichi in un calderotto aggiugni

Altr'olio d'ulive . . . . . lib. una

Fa cuocere sopra a lento fuoco tanto che siano arrostiti i

lombriichi, cola nuovamente, ed unita la colatura coll' altr' olio serba per usare.

*E' molto utile per i mali dei nervi, e per i dolori delle giunture.*

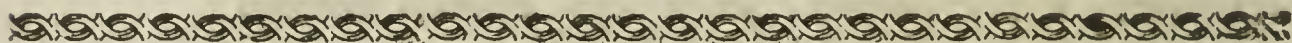
## OLIO DI SPERMA DI RANE.

*Pr.* Sperma di Rane . . . . . lib. due

Olio d'ulive . . . . . lib. tre

Cuoci insieme fino alia consumazione dell' umido, cola, e serba per usare.

*Rinfresca, calma i dolori, e rilassa le tensioni.*



## OLJ PER INFUSIONE COMPOSTI.

### OLIO COSTINO.

*Pr.* Costo amaro . . . . . onc. due

Cannella . . . . . onc. una

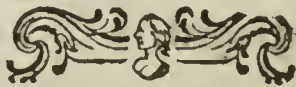
Majorana asciutta . . . . . onc. quattro

Si tritino grossamente le cose suddette, e bagnate con vino bianco si lascino stare in macerazione per ore sei, dipoi si aggiunga

Olio d'ulive . . . . . lib. tre

Ed in vaso di vetro a B. M. si faccia cuocere secondo l' arte, si coli, si depuri per sussidenza, e si serbi.

*Riscalda, risolve, e fortifica i nervi ungendone le parti inferme.*



OLIO



## OLIO CONTRO LA COLICA.

*Pr.* Cime d' Aneto . . . . .  
 di Rosmarino . . . . .  
 di Menta . . . . .  
 di Puleggio . . . . . ana onc. due, e mez.  
 Fiori di Camomilla . . . . . onc. quattro  
 Scorze d'Aranci verdi . . . . . onc. una e mez.  
 Coccole di Ginepro . . . . . onc. una  
 Coriandoli . . . . . dram. sei  
 Oppio . . . . . dram. due

Acciaccate le cose suddette bagna con once sei di vino bianco, e lascia stare in macerazione per ore dodici; aggiugnì dipoi

Olio d'ulive . . . . . libbre due

Fa cuocere secondo le regole dell'arte, cola con espressione, ed aggiugnì all'olio depurato per sussidenza

Olio essenziale di Semi di Finocchio

di Carvi . . . . . ana dram. due

Canfora raschiata . . . . . dram. sei

Mescola esattamente, e serba per usare.

*E' molto giovevole per le coliche, ed isteriche affezioni ungendosi col medesimo esternamente, o prendendone ancora poche goccioline per bocca in qualche conveniente liquore.*

## OLIO DI CROCO.

*Pr.* Zafferano . . . . .  
 Seme di Carvi . . . . .  
 Calamo aromatico . . . . . ana onc. una  
 Q q 2 Mir-

Mirra . . . . . onc. mezza  
 Vino Bianco generoso . . . . . onc. tre  
 Olio d'ulive . . . . . libbra una, e mez.

Fa macerare, e poi cuocere secondo l'arte, come si è detto di sopra.

*Calma i dolori, e fortifica i nervi ungendo col medesimo le parti inferme.*

## OLIO DI CAPPERI.

*Pr.* Cortecce di barbe di Capperi . . . . . onc. una  
 Cippero odorato  
 Cortecce di Tamerigia  
 Foglie di Tamerigia  
 Cetracca  
 Semi d'Agno casto . . . . . ana dram. due  
 Foglie di Ruta . . . . . dram. una  
 Vino generoso  
 Aceto forte . . . . . ana onc. due  
 Olio d'ulive . . . . . lib. una

Pesta grossamente le cose da pestarsi, fa macerare, e cuocere secondo l'arte, come si è detto di sopra.

*Convieni per i dolori, ostruzioni, e scirro della milza, e per ogni altra fredda affezione della medesima.*

## OLIO DA NERVI.

*Pr.* Olio lombricato  
 di Camomilla . . . . . ana onc. una  
 di Carabe stillato . . . . . dram. due  
 Nitro sottilmente polv. . . . . dram. una  
 Spi-



Spirito di vino . . . . . onc. una, e mez.

Fa scaldare insieme a Bagno-Maria fino alla consumazione dello spirito di vino, ed in ultimo aggiugni

Canfora raschiata . . . . . scrop. uno

Lascia liquefare, e leva il vaso dal fuoco serbando l'olio per usare.

*Porta sollievo alle contrazioni dei nervi, e ai dolori delle giunture.*

## O L I O V O L P I N O.

D I M E S U E.

*Pr.* Una volpe grassa intera, purgata dall'interiora, e tritata in pezzi colle ossa.

Sale comune . . . . . onc. quat.

Acqua comune . . . . . lib. sei

Olio d'ulive . . . . . lib. quat.

Cuoci a lento fuoco ogni cosa insieme tanto che la carne si spicchi dalle ossa, e sia consumata l'acqua, aggiugnendo sul fine della decozione

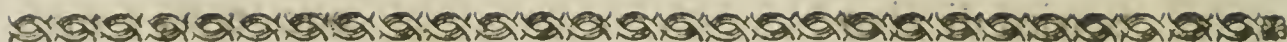
Cime d'Aneto

d'Isopo . . . . . ana lib. una

Cola con forte espressione, e riponi nel suo vaso l'olio depurato per sussidenza.

*E' buono per la podagra, e per tutti i dolori delle articolazioni, ed efficacissimo per i dolori del dorso, e delle Reni.*





## O L J B A L S A M I C I .

### O L I O D' I P E R I C O C O M P O S T O .

*Pr.* Cime d' Iperico col seme maturo, e  
           tritrate . . . . . onc. otto  
       Olio d' ulive antico . . . . . lib. due  
       Vino generoso . . . . . lib. una

Tieni in macerazione, e poi cuoci a Bagno-Maria secondo l' arte, cola con espressione, e nella colatura infondi altre once otto di cime d' Iperico: opera come sopra, e replicata fino a tre volte l' infusione aggiugni finalmente all' olio colato, e spremuto

Trementina di Venezia . . . . . onc. sei  
       Incenso polverizzato . . . . . dram. tre  
       Zafferano stemperato nel vino . . . . . scrop. quat.

Cuoci di nuovo un poco, e serba poi l' olio depurato per sussidenza.

*E' in sommo credito per il quotidiano uso, che se ne fa per la cura delle ferite.*

### O L I O D E L L A S P A G N U O L A .

*Pr.* Cime d' Iperico col seme maturo  
       di Cardo Santo

Radiche di Valeriana . . . . . ana onc. sei

Trita, ed infondi in due libbre di vino generoso; fa macerare per tre giorni in vaso turato, dipoi aggiugni

Olio d' ulive . . . . . lib. tre

Cuo-



Cuoci lentamente a bagno-maria, cola con forte espressione, ed alla colatura depurata per sussidenza aggiugni

Trementina di Venezia . . . . . onc. sei

Incenso pulverizzato . . . . . onc. cinque

Mirra pulverizzata . . . . . onc. tre

Sangue di Drago polv. . . . . onc. una

Cuoci nuovamente a bagno-maria, e dopo raffreddato serba senza colare.

*E' un eccellente rimedio per le contusioni, e ferite, con il quale può cominciar sene, e terminare la cura.*

*N. Il Sangue di Drago potrebbe farsi prima liquare nella Trementina a lento fuoco, e poi unirlo all'olio con le altre cose.*

## OLIO DI SCORPIONI

DEL MATTIOLI

**Pr.** Grani d'Iperico maturi, asciutti,

ed acciaccati . . . . . lib. una, e mezza

Vino bianco generoso . . . . . lib. una

Tieni in macerazione per ore dodici in vaso idoneo di bocca stretta, e ben turato, dipoi aggiugni.

Olio d'ulive . . . . . lib. sei

Fa cuocere in Bagno-Maria per ore sei, dipoi cola con forte espressione, e intanto.

**Pr.** Altri Grani d'Iperico . . . . . onc. sei

Foglie di Scordeo . . . . . manip. uno, e mezzo  
di Calamento

di Dittamo Cretico . . . . . ana manip. uno

Cannella . . . . . dram. nove

Storace calamita

Ben-

Bengioino . . . . . ana dram. sei  
 Coccole di Ginepro  
 Sandalo citrino . . . . . ana onc. mezza  
 Radiche di Genziana  
 . . . di Zedoaria  
 . . . di Cippero orientale  
 d'Aristolochia tonda . . . . . ana dram. tre

Schinantho

Spigo nardo . . . . . ana dram. due

Trita le cose suddette secondo l'arte, bagnale con altro vino bianco a sufficienza, fa macerare per ore dodici, e poi in vaso idoneo versavi sopra l'olio predetto ben depurato per sufficienza; tura la bocca del vaso, e fa cuocere in bagno-maria per ore dodici. Cola nuovamente l'olio con forte espressione, e

*Pr.* Scorpioni vivi . . . . . num. trecento

Mettili in vaso adattato sopra le ceneri calde, e quando vedrai che cominciano a sudare, e ad irritarsi versavi sopra l'olio suddetto, e turata la bocca del vaso tieni nel bagno-maria per altre ore dodici: cola nuovamente l'olio, al quale depurato esattamente per sufficienza da ogni feccia, ed umidità aggiugni

Teriaca . . . . .

Mitridato . . . . . ana onc. mez.

E le infrastrate cose polverizzate sottilmente

Rabarbaro

Mirra

Aloè . . . . . ana dram. tre

Incenso

Zafferano . . . . . ana dram. una

Tieni in digestione per un giorno a bagno-maria, e senza colare nuovamente l'olio lo riporrai nel suo vaso.

*Si*



*Si crede un Antidoto per qualunque veleno preso per bocca, purchè non sia del genere dei corrosivi, e per curare i morsi delle Vipere, e di ogni altro animal velenoso. Si unge con quest' olio la regione esterna dello Stomaco, le narici, i polsi, le tempie, e se ne fanno anche prendere alcune gocciole per bocca. Più frequentemente però suole usarsi per facilitare il corso delle orine trattennute, e l'espulsione dei calcoli, o renelle, ungendo col medesimo la regione esterna della vescica, e dei reni.*

## O L I O   D A   B A C H I .

<i>Pr.</i>	Semi di Colocintida	onc tre
	Radiche di Genziana	
	di Dittamo bianco	
	Cime di Centaurea minore	
	di Assenzio degli Orti	
	Mandorle amare	
	di noccioli di Pesche	ana onc. una
	Teriaca	onc. due
	Seme Santo	
	Corno di Cervio adusto	
	Corallina	ana dram. tre
	Radiche di Pan porcino	
	Semi di Cavolo	ana onc. mezza
	Trita le cose suddette secondo l' arte, ed infondi in	
	Aceto fortissimo	
	Vino austero	ana lib. una, onc. tre
	Sugo d' Assenzio ortense	lib. una, e mez.
	di limoni	
	d' Aranci	ana onc. quat.
	R r	Tie-

Tieni in macerazione per tre giorni, e dopo aggiugni

Fiele di Bove . . . . . onc. due

Olio d' Affenzio . . . . . lib. cinque

Cuoci a consumazione dell' umido a bagno-maria, cola con espressione, e nella colatura dissolvi

Olio laurino . . . . . onc. quat.

essenziale di Spigo . . . . .

Petrolio . . . . . ana onc. tre

Pece nera liquida . . . . . lib. una, onc. tre

Aloè epatico polverizzato . . . . . onc. due

Zafferano polverizzato . . . . . dram. una, e mez.

Mescola esattamente, e serba per usare.

*Porta soccorso ai Bambini nei mali cagionati dai bachi, un-  
gendo col medesimo la regione dello Stomaco, e dell' Ombelico.*

## BALSAMO DEL PICCOLOMINI.

*Pr.* Grani d'Iperico maturi, asciugati, e tritati lib. due, e mez.

Vino bianco Generoso . . . . . lib. tre

Acquavite . . . . . lib. una

Olio comune . . . . . lib. dieci, e mez.

Poni in vaso di terra invetriata, e turata esattamente la bocca del medesimo tieni in macerazione alle ceneri calde per giorni due, dipoi aggiugni le infrastrate cose parimente ben trite

Dittamo Cretico . . . . . onc. una, e mez.

Noci moscate

Garofani . . . . . ana onc. quattro, e mez.

Mirra fina grassa . . . . . onc. sei

Ragia di pino grassa . . . . . onc. quat. e mez.

Zafferano . . . . . onc. due

Can-



Cannella . . . . . onc. quat.

Genziana

Aloè epatico

Seme d' Ammi . . . . . ana once due, e mez.

Mescola ogni cosa bene insieme, e fa cuocere in bagno-maria per giorni tre, passati i quali cola, e spremi la mistura allo strettajo: Lascia poi in quiete per qualche giorno la colatura, e quando l'olio averà deposta tutta l'umidità, e fecce, decantalo in altro vaso, ed aggiugni

Trementina di Venezia . . . . . onc. otto

Fa scaldar nuovamente la mistura a moderato calore tanto che sia liquefatta la Trementina, e serba in vaso di vetro ben turato.

*Sana in poco tempo le ferite, le conserva dalla corruzione, leva il dolore, mondifica, incarna, e cicatrizza. Dee applicarsi caldo nella superficie soltanto della ferita, e senza tasto.*

*Può essere ancora utile nelle contusioni per digerire, o risolvere gli umori travasati, e proibirne il concorso di nuovi alla parte offesa.*

N. Conserva questo Balsamo presso di noi il titolo di Balsamo del Piccolomini per essere stato per lungo tempo dispensato dal Commendatore Fr. Augusto Piccolomini dell'Ordine Gerosolimitano, che ne conservava con gelosia la ricetta.

*Fra i Capriccj medicinali di Leonardo Fioravanti medico Bolognese, che viveva nel Secolo decimosesto, trovasi una ricetta, col titolo d'Olio d'Iperico composto di mirabile virtù, la quale poco differisce dalla nostra, onde sembra cosa molto probabile che sia copiata l'una dall'altra, ed in qualche parte riformata.*

*Costumano anche ai giorni nostri alcuni Speciali, conforme propone il detto Fioravanti, di far cuocere il Balsamo entro un Matraccio col suo cappello in B. M., e prendere per segno della giusta cottura quando resta di stillare.*



## CLASSE DECIMA TERZA.

**C**OL nome di Ungento, che dalla voce latina *Ungere* ha la sua derivazione chiamarono gli Antichi quegli olj aromatici, con cui solevano ungersi le giunture, ed altre parti del corpo, e perciò quegli che li vendevano erano chiamati *Unguentarii*, e *Pigmentarii*.

Al presente però col nome d'ungenti intendiamo quei medicamenti esterni, di consistenza simile a quella dei grassi degli animali, e che sono per la maggior parte composti di cose oliose, grasse, e mucillagginose, e vengono applicati con leggiero fregamento alle parti esterne del corpo umano.

Poco differiscono dagli unguenti i *Linimenti*, che dal verbo *linire* debbono la loro etimologia, e questi ordinariamente sono di consistenza più densi degli olj, e più fluidi degli Unguenti, e sono composti ora di soli olj, o di grassi dei più liquidi, ora di soli liquori spiritosi, ora di liquori saponacei, ed ora di più d'uno di essi uniti insieme.

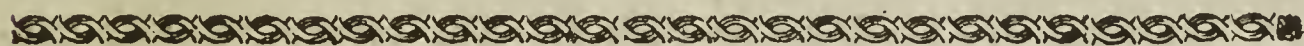
Le *Pomate* ancora sono specie d'unguenti, che hanno ricevuto il nome dai pomi, o scorze dei medesimi, che talvolta si è costumato fare entrar nella loro composizione. Ai dì nostri s'intendono ordinariamente col nome di Pomata quegli unguenti odorosi destinati per ungere i capelli, e che portano ancora il volgar nome di *Manteca*.

Se gli unguenti sono composti con molta quantità d'olj grassi fluidi, si da loro la dovuta consistenza con una giusta porzione di cera fatta liquefare nei medesimi, e talvolta ancora vi si uni-



si uniscono delle polveri per accrescere la loro attività, o per comunicarne loro una nuova.

Tanto gli unguenti, che le pomate, in cui ha luogo la bollitura di sostanze umide, o liquori aquosi, fa d'uopo che sul fine siano depurate da ogni sorta d'umidità, lo che si ottiene col fare struggere più volte i detti unguenti, o pomate, e dipoi separare l'umidità che hanno deposto al fondo del vaso dopo che sono raffreddati, e congelati. Senza tali diligenze restando negli unguenti la detta umidità serve a fargli irrancidire in poco tempo. Per facilitare la suddetta depurazione propone il Sig. Baumè, che si unisca a ciascuna libbra di pomata, o unguento semplice un'oncia, e mezza in circa d'amido in polvere, e dopo due o tre giorni si faccia struggere a lento fuoco nel bagnomaria, che avendo allora assorbita l'amido tutta l'umidità precipita al fondo del vaso sotto la forma d'una mucillaggine, separandosi la quale resta l'unguento meglio depurato in una sola volta, che in due, o tre coll'ordinario metodo.



## U N G U E N T I.

### U N G U E N T O D' I P P O C R A T E.

*Pr.* Olio d'ulive . . . . . lib. una  
Cera bianca . . . . . onc. tre

Fa scaldare insieme a un temperato calore tanto che sia liquefatta la cera; lascia freddare, e serba per l'uso.

*Risolve, rinfresca, e mitiga il dolore.*

*N. La dose predetta di Cera assegnata per questo, e per altri unguenti conviene nelle stagioni di mezzo, cioè nell'autunno, e primavera, essendo ben noto ai periti dell'arte, che dee crescerli nell'estate, e diminuirli un poco nell'inverno.*

*L'un*

*L'unguento, che trovasi ne' ricettarj sotto il titolo di Unguento Infrigidante di Galeno, poco differisce dal suddetto; poichè in vece dell'olio d'ulive si propone l'olio rosato, e dopo fattaci liquefar la cera lavasi più volte la mistura con acqua comune, ed in ultimo con aceto bianco, quando se ne vuol fare uso.*

*Altri poi compongono un consimile unguento con far liquefare nell'olio di mandorle dolci colla suddetta proporzione la metà di cera bianca, e l'altra metà di Spermaceti, e versando poi tal mistura in un mortajo di marmo vi uniscono a poco a poco dramme sei in circa d'acqua comune per ciascun'oncia d'olio, dimenando continuamente con spoletto di legno, finchè sia bene incorporata l'acqua suddetta. Diviene in tal guisa questa mistura bianchissima, leggiera, e simile ad una crema, onde vien chiamata Pomata in crema, e si usa specialmente per rammorbidire la pelle, per le crepature delle mani, e del petto, e per impedire i segni, e macchie del vajuolo.*

## U N G U E N T O R O S A T O .

*Pr.* Rose comuni fresche purgate, e trite nel  
mortajo

Sugna di porco preparata di fresco . . . ana lib. due

Mescola bene insieme in vaso di terra invetriata, e fa cuocere in bagno-maria per ore tre incirca; cola dipoi con forte espressione, e serba l'unguento ben depurato da tutta l'umidità in luogo fresco.

*Rinfresca, e mitiga i dolori.*

## U N G U E N T O P O P U L E O

DI NICCOLÒ SALERNITANO.

*Pr.* Occhj di Pioppo freschi, ed acciaccati . lib. una, e mez.

Sugna di porco preparata di fresco,

e senza sale

lib. tre

Mescola bene insieme in vaso adattato, e serba così fino a che si possano provvedere le seguenti erbe, cioè . . . Ci-



Cime teneri di Rovo

Foglie di Rosolaccj

di Mandragora

di Semprevivo maggiore

minore

di Josciamo bianco

di Solatro

di Lattuga

di Bardana

d'Ombilico di Venere

di Viole

ana onc. due

Pesta bene ancor queste, e mescola con la mistura predetta: tieni ogni cosa in macerazione per dieci giorni, ed aggiugnendovi poi una sufficiente porzione di vino bianco odoroso fa cuocere a bagno-maria fino alla consumazione d'una gran parte dell'umidità. Cola con forte espressione, e serba l'unguento dopo averlo ben depurato dall'umidità.

*Rinfresca, ed ungendone col medesimo le tempie concilia leggermente il sonno. Si adopra specialmente per mitigare il dolore delle morici.*

N. Nel tempo che si fa cuocere quest'unguento, fa d'uopo dimenarlo continuamente, altrimenti una parte della gomma-resina degli occhj di Pioppo si attacca, e brucia al fondo del vaso, e può in tal guisa comunicare delle cattive qualità al composto.

## UNGUENTO ROSATO CON MALVA

*Pr.* Unguento rosato . . . . . lib. due

Sugo di Malva . . . . . lib. una

di Solatro . . . . . onc. sei

Foglie di Malva fresche, e trite . . . Manip. quattro

Cuo-

Cuoci a lento fuoco fino alla consumazione dell'umido, e serba l'unguento colato con forte espressione, e ben depurato dalla sua posatura.

*E' più efficace dell' Unguento Rosato semplice, con il quale conviene nella virtù.*

## U N G U E N T O P O M A T O .

*Pr.* Sugna di Porco preparata, e senza sale . . . lib. tre  
 Sevo di Pecora fresco . . . . . onc. nove  
 Fa struggere insieme a lento fuoco, ed aggiugni  
 Mele dolci tagliate in fette, e mondate dalla  
 scorza . . . . . lib. una, e mez.  
 Barbe di Ghiaggiuolo grossamente polverizzate dram. sei  
 Acqua Rosa . . . . . onc. sei  
 Fa cuocere insieme a bagno-maria fino alla consumazione  
 dell'umido, e serbandò l'unguento colato senza espressione lo la-  
 verai con acqua rosa quando vorrai usarlo.

*Giova alle crepature delle labbra, ed alle asprezze della pelle.*

## U N G U E N T O S A N D A L I N O

D I M E S U R E .

*Pr.* Olio rosato . . . . . lib. una, e mez.  
 Cera bianca . . . . . onc. tre, e mez.  
 Fa struggere a lento fuoco la cera nell'olio, e poi aggiugni  
 le infrastrate cose polverizzate  
 Sandalo rosso . . . . . dram. dieci  
 citrino . . . . .  
 bianco . . . . . ana dram. sei  
 Rosse rosse . . . . . onc. una, e mez.  
 Bolo



Bolo Armeno . . . . . dram. sette

Spodio d' Avorio . . . . . onc. mezza

Incorpora bene insieme dimenando la mistura con spoletto di legno ; leva il vaso dal fuoco, ed aggiugni

Canfora raschiata . . . . . dram. due

E quando sarà bene unita serba per l' uso .

*Mitiga le infiammazioni, e sopisce le calde intemperie del ventricolo, e del fegato.*

## UNGUENTO PETTORALE.

*Pr.* Burro . . . . . onc. nove

Cera bianca

Grasso di gallina . . . . . ana onc. tre

Olio di Mandorle dolci . . . . . onc. sei

di Camomilla

Violato . . . . . ana onc. quat. e mez.

Fa liquefare ogni cosa insieme a lento fuoco, e continua a dimenar la mistura tanto che sia quasi fredda, ed allora aggiugni

Unguento d' Altea . . . . . onc. quat.

E ben mescolato serba per usare .

*Mitiga i dolori laterali dei mali di petto, calma la tosse, e facilita l' espettorazione ; attenua ancora gli umori grossi, digerisce, e risolve.*

## UNGUENTO DELLA CONTESSA

R I F O R M A T O .

*Pr.* Galluzza di Quercia . . . . . onc. una

Coccole di Mortella asciutte

Noci di Cipresso asciutte . . . . . ana onc. mez.

S f

Pesta

Pesta sottilmente ogni cosa , ed aggiugni

Trocisci di Carabe polverizzati . . . onc. una , e mez.

Sal di Saturno polverizzato

Creta bianca polverizzata . . . . . ana onc. mez.

Mescola bene insieme , e metti da parte ; intanto

*Pr.* Olio Masticino

Mirtino . . . . . ana. once sei

Nei quali a lento fuoco fa struggere

Cera bianca . . . . . onc. tre

Leva il vaso dal fuoco , ed incorpora le suddette polveri dimenando la mistura finchè sia fredda.

*Impedisce l' aborto , arresta i flussi eccessivi delle morici , e de' mestruï , corrobora le reni ungendo col medesimo la regione esterna di esse , ed il basso ventre .*

## U N G U E N T O D' A L T E A

DI NICCOLÒ SALERNITANO.

*Pr.* Radici d' Altea fresche , e trite . lib. una , e onc. quattro

Scaglie di Scilla acciaccate . . . . . onc. quattro

Lin seme

Fien greco . . . . . ana onc. dieci

Acqua comune . . . . . lib. dodici

Tieni in macerazione per ore dodici , dipoi fa bollire a lento fuoco rimenantlo spesso la mistura fin che divenga il liquore spesso , e mucillagginoso ; metti allora ogni cosa in un sacco , o cappuccio di tela forte , e spremine con forza la mucillaggine , alla quale posta in vaso adattato aggiugni

Olio d' ulive . . . . . lib. otto

Fa



Fa bollire leggermente insieme rimenantando quasi di continuo la mistura tanto che la mucillaggine sia ridotta a consistenza d'estratto, e stia affatto separata dall'olio nel fondo del vaso; aggiugni allora

Cera gialla rotta in pezzetti . . . . . lib. due

Pece greca

Ragia di Pino . . . . . ana lib. una

Galbano grosso tritato . . . . . onc. quattro

Fa struggere tutte le suddette cose; cola l'unguento per tela rada, ed aggiugni

Trementina di Venezia

Gomma Edera macinata con olio sopra la

pietra . . . . . ana onc. quattro

Mescola esattamente, e serba per usare

*Ha grandissima efficacia per ammollire, maturare, e risolvere.*

N. Se le radici d'Altea fossero asciutte, se ne prenderà la metà del peso indicato.

*Se il Galbano non fosse in istato da potersi dissolvere nell'olio, si dissolverà con vino bianco, e poi si mescolerà con la Trementina per unirlo all'Unguento quando sarà quasi freddo.*

## UNGUENTO DIGESTIVO.

Pr. Trementina di Venezia

Olio d'ulive . . . . . ana lib. una

Cera bianca . . . . . onc. otto

Fa liquefare insieme, e serba l'unguento.

*E' notissimo l'uso, e si manifesta dal titolo.*

N. Compongono altri l'unguento digestivo con un tuorlo d'uovo incorporato con un' oncia di Trementina.

## UNGUENTO BASILICO

DI M E S U E.

*Pr.* Olio d'ulive . . . . . lib. due  
 Pece greca  
 Ragia di Pino grassa  
 Cera gialla . . . . . ana onc. quattro

Fa liquefare ogni cosa, e colata per panno rado la mistura rimena fin che sia raffreddata.

*Digerisce, promuove la suppurazione delle ulcere, e fa rinascere la carne.*

## UNGUENTO RAGINO.

*Pr.* Olio d'ulive  
 Trementina di Venezia  
 Ragia di Pino . . . . . ana onc. tre  
 Cera gialla . . . . . onc. due

Fatte liquefare nell'olio la Ragia, e la Cera si coli la mistura, e poi si aggiunga la Trementina.

*E' incarnante.*

*N. In luogo della Ragia di Pino altri vi pongono la Pece Greca.*

## UNGUENTO DI TABACCO.

*Pr.* Foglie fresche di Tabacco  
 Sugna di Porco preparata . . . . . ana lib. una

Pesta le foglie, e mescolate con la sugna fa cuocere sopra lento fuoco finchè sia dissipata buona parte dell'umido; cola con espressione, e serba l'unguento depurato da ogni feccia.

*Net-*



*Netta le ulcere vecchie, e depascenti, e digerisce i tumori,  
Si adopra ancora per ungere il basso ventre nel caso di ostruzioni.*

## U N G U E N T O L A U R I N O.

*Pr.* Coccole fresche d' Alloro

Sugna di Porco preparata

ana lib. una

Pesta le coccole, e fa cuocere con la sugna a bagno-maria in vaso turato; cola dipoi, e depura l'unguento secondo l'arte.

*Ammollisce, e fortifica i nervi. S' adopra ancora per risolvere i tumori, nei Reumatismi, e nei dolori articolari.*

*N. Alcuni prendono metà di foglie, e metà di coccole d' Alloro, ma contenendo le foglie molto minore quantità d' olio essenziale riesce l'unguento molto meno odoroso, ed efficace.*

## U N G U E N T O A P O S T O L O R U M.

D' A V I C E N N A.

*Pr.* Trementina di Venezia

Ragia di Pino

Ammoniaco

ana dram. quattordici

Aristolochia longa

Incenso mastio

Bdellio

ana dram. sei

Mirra

Galbano

ana dram. quat.

Opoponaco

Verde rame

ana dram. due

Litargiro

dram. nove

Cera bianca

onc. quattro

Olio d' ulive

lib. due

Posto

Posto il Litargiro con porzione dell' olio suddetto dagli corpo al fuoco, dimenando sempre la mistura: aggiugni poi a poco a poco il restante dell' olio, e la cera, e Ragia tritate in pezzetti per farle insieme liquefare; leva il vaso dal fuoco quando saranno liquefatte, ed essendo quasi fredda la mistura aggiugni le gomme-resine prima risolte in aceto, e cotte a buona consistenza, e dipoi unite con la trementina; spargevi dipoi sopra le polveri delle altre cose, ed in ultimo il verde rame macinato sopra la pietra con un po' d' olio. Mescola ogni cosa esattamente, e fa unguento secondo l' arte.

*E buono per mondare le piaghe, ed ulcere antiche, consuma le fistole, separa la carne morta, e fa rinasce la nuova.*

N. Può dissolversi il Galbano ancor nella Trementina, se mai fosse troppo grasso, e quelle gomme resine che potessero polverizzarsi si potranno mettere in polvere.

## U N G U E N T O V E R D E

### O D A M A S C E N O.

Pr. Unguento ragino . . . . . lib. una  
Verde rame . . . . . onc. mezza

Fa struggere a lento fuoco l' unguento ragino, e poi aggiugni il verderame macinato con un po' d' olio sopra una pietra. Mescola esattamente, e serba per l' uso.

*Netta le ulcere, e consuma le carni fungose, e superflue.*

## U N G U E N T O E G I Z I A C O

### D I M E S U E.

Pr. Verde rame polverizzato . . . . . onc. quattro  
Aceto fortissimo . . . . . onc. sei  
Poni



Poni in vaso di rame adattato, e lascia stare così a freddo per ore dodici, dipoi aggiugni

Mele schiumato . . . . . lib. una

E sopra un fuoco moderato fa bollire piacevolmente rimanendo sempre con un legno la mistura tanto che abbia cessato di gonfiare, ed abbia preso un color rosso, ed una giusta consistenza. Leva allora il vaso dal fuoco, e serba l'unguento.

*Mondifica efficacemente le piaghe, e fistole putride.*

N. L'acido dell'aceto dissolve il verderame con effervescenza, onde la mistura sul principio si rarefa moltissimo, molto più che il mele con la sua viscosità impedisce, che possa dissiparsi l'aria che si sprigiona in questa soluzione. Nello stesso tempo il flogisto dell'Aceto, e del mele combinandosi a poco a poco col detto verderame rendono al medesimo il suo primiero, e naturale color metallico, e lo revivificano in metallo, ond'è che la mistura prende sul fine della cottura il color rosso.

Bisogna, che il vaso, ove si fa cuocere quest'unguento, sia bastantemente spazioso per cagione della sopradetta rarefazione.

Dopo un certo tempo ch'è fatto l'Unguento Egiziaco depone al fondo del vaso una posatura di color rosso, e resta separato a galla il mele; ma non per questo l'unguento può dirsi andato male: basta soltanto tramestarlo, e riunire ogni cosa quando se ne vuol fare uso.

Fa d'uopo inoltre conservar quest'unguento in luogo asciutto, perchè attrae fortemente l'umidità dell'aria.

## U N G U E N T O D I F E N S I V O .

Pr. Olio rosato . . . . . lib. tre

Cera gialla . . . . . onc. nove

Fa struggere la cera, e levato il vaso dal fuoco spargevi sopra le sottoscritte cose polverizzate

Bolo Armeno . . . . . onc. nove

Sangue di Drago . . . . . onc. tre

Ed

Ed in ultimo aggiugni

Aceto fortissimo . . . . . onc. quat.

E riminando la mistura fa incorporare il medesimo, e serba per l'uso.

*Fortifica, ed arresta l'emorragie applicato sulle piaghe sanguinolente.*

## UNGUENTO DI LINARIA.

*Pr.* Linaria fresca, fiorita, e tritata . . . . . lib. una

Sugna di Porco preparata . . . . . lib. una, e mez.

Tieni in macerazione, e poi fa cuocere secondo l'arte; cola, e depura l'unguento dalle fecce.

*E' creduto uno specifico per le morici dolorose, e cieche.*

## MONDIFICATIVO SEMPLICE

### O DI RAGIA.

*Pr.* Unguento ragino . . . . . lib. una

Trementina . . . . . onc. sei

Fa liquefare insieme, e levato il vaso dal fuoco aggiugni

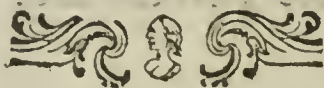
Farina d'orzo

Mele rosato . . . . . ana onc. due

Mescola esattamente, e serba.

*E' buono per ripulire, e cicatrizzare le piaghe, e le ulcere.*

N. Non può conservarsi quest' unguento per lungo tempo, onde fa d'uopo tenerlo composto in poca quantità, ovvero aggiungervi il mele, e la farina quando si vuole usare.





# U N G U E N T O D I P I O M B O

O S A T U R N I N O .

*Pr.* • Trementina di Venezia . . . . . onc. una  
Cera bianca . . . . . onc. mez.  
Olio rosato . . . . . onc. due

Fa struggere insieme, e levato il vaso dal fuoco, aggiugni le sottoscritte cose ben macinate

Piombo adusto con zolfo

Litargiro . . . . . ana onc. una

Cerussa

Antimonio crudo . . . . . ana onc. mez.

Mescola esattamente, e serba l'unguento.

*Dissecca, rinfresca, e reprime la carne umida.*

# U N G U E N T O B I A N C O

D I R H A S I S .

*Pr.* Olio d'ulive . . . . . lib. una  
Cera bianca . . . . . onc. tre

Fa struggere la cera; leva il vaso dal fuoco: rimena la mistura con spoletto di legno, finchè sia quasi fredda, ed allora aggiugni

Cerussa preparata . . . . . onc. sei

E ben mescolata serba l'unguento per usare.

*Rinfresca, ed è un poco astringente; giova alle escoriazioni, e leggiere scottature.*

*N.* Aggiugnendo scropoli quattro di Canfora raschiata per ciascuna libbra d'Unguento si farà l'Unguento bianco canforato.

## UNGUENTO DI MINIO.

*Pr.* Olio d'ulive . . . . . lib. una  
Cera bianca . . . . . onc. tre  
Minio preparato . . . . . onc. sei

Opera, come si è detto per l'unguento bianco.

*Dissecca, e rinfresca efficacemente; giova al Fuoco sacro, ed alle ulcere depascenti.*

## UNGUENTO DI LITARGIRO

o NUTRITO, OVVERO TRIAFARMACO.

*Pr.* Litargiro preparato . . . . . onc. sei  
Aceto fortissimo . . . . . onc. otto

Poni in Vaso di terra invetriata alle ceneri calde rimettendo la mistura con un legno per qualche tempo, e dipoi aggiugni a poco a poco.

Olio d'ulive . . . . . lib. una, e mez.

Continua a dimenare finchè abbia presa una giusta consistenza.

*Dissecca, e reprime l'infiammazione, ed acrimonia delle piaghe; cicatrizza, ed ha grande efficacia per far tornare indietro le volatiche.*

## UNGUENTO DI TUZIA.

*Pr.* Olio d'ulive . . . . . onc. dieci

Sugo di Solatro ortense . . . . . onc. otto

Fa bollire insieme alla consumazione dell'umido, ed aggiugni  
Cera



Cera bianca . . . . . onc. due  
 Lascia struggere, e levato il vaso dal fuoco spargevi sopra le polveri delle infrascrutte cose.

Cerusa preparata . . . . . onc. due  
 Piombo adusto con Zolfo . . . . .  
 Tuzia preparata . . . . . ana onc. una  
 Mescola bene insieme, e quando la mistura sarà quasi fredda aggiugni

Incenso pulverizzato . . . . . onc. una  
 Unisci esattamente, e serba l'unguento.  
*Dissecca le risipole, e purga le ulcere sordide; fa rinascere la carne, e dispone alla cicatrice.*

## UNGUENTO PER LE MORICI.

*Pr.* Unguento populeo  
 triafarmaco . . . . . ana onc. tre  
 Tuorli d'uova . . . . . num. tre  
 Zafferano pulverizzato . . . . . dram. una e mez.  
 Oppio pulverizzato . . . . . dram. una

Stempera in vaso di terra invetriata le polveri con i tuorli d'uova: incorpora dipoi con gli unguenti, e serba per usare.

*Questo è uno dei migliori topici, che possano applicarsi alle Morici, reprimendone il medesimo in poco tempo l'infiammazione, e mitigandone il dolore. Si applica steso sottilmente sopra una tela finissima.*



## UNGUENTO SAMBUCINO.

*Pr.* Scorze verdi di Sambuco . . . . . lib. una;

Foglie tenere di Sambuco . . . . .

Sugo di foglie del medesimo . . . . . ana onc. sei

Olio d'ulive . . . . . lib. due

Fa cuocere insieme a lento fuoco fino alla consumazione dell'umido; cola con forte espressione, e separata l'umidità aggiugni all'olio.

Cera bianca . . . . . onc. sei

Leva il vaso dal fuoco quando sarà strutta la detta cera, e rimenantolo la mistura lascia raffreddare, e serba l'unguento.

*N. Può farsi ancora con lo strutto di Porco invece dell'olio.*

## UNGUENTO DI CALCE

D'AVICENNA.

*Pr.* Calcina bianca spenta, e lavata più volte con acqua rosa, e poi lasciata rasciugare

Cera bianca . . . . . ana onc. tre

Olio rosato . . . . . lib. una

Struggi la cera nell'olio, e leva dal fuoco: quando comincia a rappigliarsi aggiugni la calcina ben polverizzata; mescola bene, e serba.

*Quando vorrai usarlo v'incorporerai una bastante quantità di chiara d'uovo.*

*Giova alle scottature, alle risipole, ed alle antiche ulcere delle gambe.*



MAN-



# MANTECA MERCURIALE.

*Pr.* Mercurio refuscitato dal Cinabro

Grasso di Porco preparato . . . . . ana lib. una

S'agitino insieme in mortajo di marmo con pestello di legno per otto, o dieci ore, o tanto che il Mercurio sia perfettamente estinto, lo che si conoscerà quando fregandone una piccola porzione sul dorso della mano non si vedrà comparire alcun globetto di mercurio coll' ajuto d' una buona lente.

*Si adopra quest' unguento nelle unzioni mercuriali per la cura delle malattie veneree.*

*N. Il Sig. Baumé nei suoi Elementi di Farmacia dimostra, e prova con molte ragioni, che la manteca suddetta quando sia ben preparata, e da qualche tempo, non è una semplice mescolanza di grasso, e di mercurio, come fin' ora è stato creduto; ma che è una combinazione del detto mercurio coll' acido del grasso, per cui si trova il medesimo in uno stato salino. Osserva perciò, che il detto grasso unito in tal guisa al Mercurio irrancidisce molto più presto di quel che accade natura'mente, quando esso è puro, lo che non può dipendere se non dall' azione dell' acido del grasso sui globetti del Mercurio; e da ciò ne risulta, che la manteca mercuriale fatta di fresco è molto meno buona per l' effetto indicato di quella fatta da qualche tempo; essendo molto verisimile, come pensa Mr. Macquer, che il Mercurio non guarisca i mali venerei se non per quanto esso sia ridotto in uno stato salino, cioè unito a qualche salina sostanza, che lo renda dissolubile dagli umori del nostro corpo.*

*Costumavasi una volta, sull' opinione, che l' esatta preparazione di questa manteca consistesse soltanto nell' estrema divisione del Mercurio, estinguere il medesimo colla trementina avanti di unirlo al grasso; ma non è da seguirsi un tal metodo sì perché gli acidi vegetabili ridotti allo stato resinoso non hanno tanta azione sul Mercurio, quanta l' acido dei grassi degli Animali, come ancora perché è stato osservato, che la viscosità della Trementina impedisce che possa scorrere liberamente la mano di chi fa le fregagioni con questa manteca.*

*La dose ordinaria di questa manteca è da mezza dramma fino a due dramme per ciascuna unzione.*

UN-

## UNGUENTO DA PIATTOLE.

*Pr.* Grasso di Porco preparato . . . . . lib. una  
 Mercurio crudo . . . . . onc. due

S'agitino insieme fino alla perfetta estinzione del mercurio.

*Serve per far morire le piattole, i pidocchj, le pulci, ed altri insetti fregando nel medesimo le parti, che ne sono molestate.*

*N. Può aromatizzarsi quest'unguento con qualche olio essenziale, che possa comunicargli un grato odore.*

## UNGUENTO DA ROGNA.

*Pr.* Zolfo macinato sottilmente . . . . . onc. quattro  
 Sale Ammoniac in polvere finissima . . . dram. due

Con sufficiente quantità di grasso di Porco si faccia unguento di giusta consistenza.

*Dissecca in poco tempo la Rogna ungendo col medesimo le parti infette; ma dee amministrarli con somma cautela, dovendosi il più delle volte premettere qualche medicina interna, ed il salasso.*

## ALTR' UNGUENTO DA ROGNA.

*Pr.* Tartaro calcinato . . . . . onc. una  
 Mercurio sublimato corrosivo . . . . . dram. cinque

Riduci separatamente in polvere, e poi uniti insieme in vaso di terra invetriato stempera un poco con

Acqua rosa . . . . . onc. una, e mez.

E poi aggiugni

Grasso di Porco prep. . . . . onc. otto

Agi-



Agita insieme con spoletto di legno finchè tutto sia bene incorporato, e serba per l'uso.

*Dissecca la rogna, le volatiche, ed altri mali della pelle*

## UNGUENTO PER LA TIGNA.

*Pr.* Scaglie di Scilla fresche, ed acciaccate . . . . lib. una

Olio d'ulive . . . , . . . . lib. due

Fa cuocere insieme alla confumazione dell'umido, cola con espressione, e nella colatura depurata per suffidenza fa liquefare a lento fuoco

Ragia di Pino grassa . . . . . lib. mezza

E levato il vaso dal fuoco aggiugni

Litargiro preparato . . . . . onc. una, e mez.

Verde rame in polvere . . . . . onc. due

Mescola esattamente, e fa unguento.

*L'uso viene indicato dal titolo.*

## UNGUENTO PER LE STRUME.

*Pr.* Cerusa macinata con spirito di vino. . . . onc. una

Allume di Rocca. . . . . onc. mezza

Sale marino . . . . . dram. due

Olio laurino . . . . . onc. una

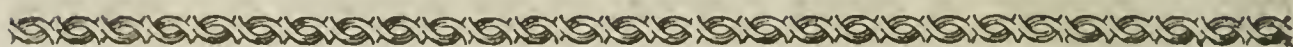
Ridotte in polvere secondo l'arte le cose da polverizzarsi fa unguento, e serba per l'uso.

*Il titolo manifesta l'uso, che dee farsene.*



## UNGUENTO PER LE SCOTTATURE.

- Pr.* Tuorlo d' uova . . . . . parti due  
 Olio d' ulive . . . . . parte una  
 Agita insieme fino alla perfetta unione, ed usa.



## UNGUENTI BALSAMICI.

### BALSAMO D' ARCEO.

- Pr.* Trementina di Venezia  
 Gomma Elemi  
 Sevo di Castrato . . . . . ana onc. due  
 Olio d' Iperico . . . . . onc. mez  
 Cera bianca . . . . . dram. due

Fa liquefare insieme ogni cosa a lento fuoco, cola per panno lino, ed agita la mistura finchè sia del tutto fredda.

*E' buono per consolidare le piaghe, per fortificare i nervi, per le contusioni, e per opporsi alla gangrena.*

### BALSAMO DEL LOCATELLO.

- Pr.* Olio d' ulive  
 Trementina lavata con acqua rosa . . . . . ana lib. una  
 Cera gialla . . . . . onc. quattro

Fa liquefare insieme a lento fuoco, ed aggiugni

- Malvagia di Candia . . . . . lib. una

Fa cuocere alla consumazione dell' umido; leva il vaso dal fuoco, ed aggiugni

Olio



Olio d' Iperico . . . . . onc. due

Balsamo del Perù . . . . . onc. una, e mez.

Sandalo rosso in polvere sottile . . . . . onc. una

Mescola, ed agita insieme finchè sia raffreddata la mistura.

*Si adopra internamente per astergere, e consolidare le ulcere del polmone, e delle altre viscere.*

*Dose da una dramma fino a dramme due.*



## L I N I M E N T I.

### LINIMENTO DI SPERMACETI.

*Pr.* Spermaceti . . . . . dram. una, e mez.

Cera bianca . . . . . dram. tre

Olio di Mandorle dolci . . . . . onc. una

Fa struggere a temperato calore, e lascia raffreddare.

*Ammollisce le durezza delle mammelle, e risolve il latte nelle medesime coagulato.*

### LINIMENTO PER LA ROGNA.

*Pr.* Trementina lavata con acqua rosa . . . . . on ce due

Sugo d' Aranci . . . . . onc. una, e mez.

Tuorli d' uova . . . . . num. due

Burro fresco . . . . . onc. una

Olio rosato . . . . . onc. mezza

Mescolato bene il tutto dentro un mortajo facciasì linimento.

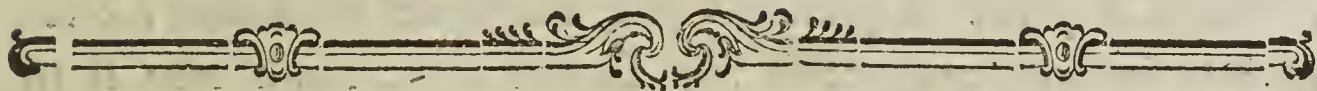
*Può usarsi con tutta sicurezza per calmare il prurito della rogna.*





Mescola esattamente agitando per qualche tempo la mistura, e fa linimento.

*E' utile per il reumatismo, per la sciatica, la paralisia, e simili mali, fregando le parti inferme col medesimo senza scaldarlo.*



## CLASSE DECIMA QUARTA.

*Degl' Impiastri molli, o Cataplasmi.*

**I**L nome d' Impiastro, in latino *Emplastrum*, che dalla Greca lingua procede, fu dato dagli Antichi a quei medicinali composti, che in oggi distinguiamo col nome di Cerotti, e dei quali tratteremo nella classe seguente.

Quello che dicesi Impiastro ai giorni nostri è ciò che gli Antichi dissero *cataplasma*, voce parimente, che dal Greco ha la sua origine, e che secondo alcuni significa *medicamento sovrapposto*.

Sono pertanto i nostri Impiastri, o Cataplasmi medicinali di molle consistenza a forma di una pappa, da applicarsi all' esterno del corpo, e composti per lo più di polpe di vegetabili, di polveri, di farine, d' olj, d' unguenti, e di altre cose.

Possono comporsi gl' Impiastri senza alcuna cottura con la polpa di vegetabili freschi, e pestati, e questi da alcuni son chiamati Impiastri crudi a distinzione degli altri, che con la bollitura sono preparati, ed i quali chiamano Impiastri cotti. Ordinariamente son fatti gl' Impiastri con erbe ammollienti, e farine risolutive; ma dee però stimarsi difettoso il metodo,

che comunemente si pratica, di far bollire simili erbe per trarne la polpa, spogliandosi in tal guisa le medesime del loro sugo mucillagginoso, che è di tutti il più efficace per l'effetto desiderato, come ancora per altra ragione facendosi bollire quei vegetabili odorosi, come la Camomilla, il Meliloto, e simili, si perde il principio più attivo dei medesimi; onde giudiziosamente propone il Sig. Baumè, che simili erbe si riducano piuttosto in polvere, e descrive per modello la seguente formola d'Impiastro ammolliente, e risolutivo, la quale crediamo doverli adottare, e che possa sostituirsi all'antico Impiastro di Meliloto di Mesue.

## IM PIASTRO AMMOLLIENTE, E RISOLUTIVO

DI BAUME'.

*Pr.* Erbe ammollienti pulverizzate

Quattro Farine resolventi : ana onc. due

Acqua comune . . . . . lib. due

Fa cuocere insieme in vaso capace sempre rimenando tanto che siano rinvenute le polveri, ed aggiugni

Polpa di barbe di Gigli bianchi . . . onc. due

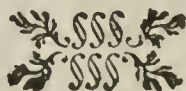
Camomilla pulverizzata

Meliloto pulverizzato . . . ana onc. due

Unguento d'Altea . . . . . onc. una

Agita ogni cosa insieme fino alla perfetta mescolanza, ed usa.

*Il titolo spiega abbastanza l'uso, che dee farsene: applicasi caldo steso sopra una pezza lina alle parti inferme.*





## IMPIASTRO D'AMMONIACO.

**Pr.** Impiaſtro ammolliente predetto . . . lib. una  
 Gomm' Ammoniaco ſciolta in aceto, e fatta  
 poi condenſare . . . onc. una

Galbano )  
 Bdellio ) preparati in ſimil guiſa . . . ana dram. due

Mefcola eſattamente, e fa impiaſtro molle.

*Promuove la cozione degli umori, allontana l' infiammazione,  
 ammolliſce le durezza, aſterge, e conſolida le ulcere.*

## IMPIASTRO DI GALBANO.

**Pr.** Impiaſtro ammolliente predetto  
 Cerotto diachylon ſemplice . . . ana onc. tre  
 Cera gialla . . . onc. due

Fa liquefare a lento fuoco, ed aggiugni fuori del medefimo

Galbano ſciolto in aceto, e preparato . . . onc. ſei

Trementina . . . onc. una

Ed in fine ſpargevi ſopra

Zafferano in polvere ſottile . . . dram. ſei

Mefcola eſattamente, e fa Impiaſtro.

*Ammolliſce i tumori duri, calma i forti dolori, digerifce le  
 ſtrume antiche, e recenti, concuoe, e riſolve.*

## IMPIASTRO DI CICUTA

## DELLO SCRODERO.

**Pr.** Cicuta fiorita, ſecca, e polverizzata . . . onc. nove  
 Sugo ſpremuto della medefima . . . onc. quattro  
 Olio

Olio di Capperi . . . . . lib. una, e mez.

Irino . . . . . onc. sei

Tieni ogni cosa insieme in digestione per quattro giorni ;  
fa cuocere dipoi a consumazione dell'umido, cola con forte e-  
spressione, e nella colatura fa struggere

Cera gialla . . . . . onc. quattro, e mez.

E levato il vaso dal fuoco aggiugni.

Galbano sciolto con sugo di Cicuta, e poi

fatto condensare . . . . . onc. una, e mez.

Mescola esattamente, e fa impiastro.

*Risolve le ostruzioni, e durezza della milza, corroborata, ed  
ammollisce.*

## IMPIASTRO DE CRUSTA PANIS.

DEL MONTAGNANA.

*Pr.* Croste di pane abbrustate, e macerate per

mezz' ora in aceto . . . . . onc. due

Farina d'Orzo . . . . . onc. una

Spezie dell' impiastro de crusta panis . . . . . dram. sei

Olio masticino

di cotogne . . . . . ana onc. una

Mescola ogni cosa insieme, e fa l' impiastro senza fuoco.

*Arrecata soccorso a coloro, che non possono ritenere il cibo, e  
ferma efficacemente il vomito.*





## IMPIASTRO D'AVICENNA.

*Pr.* Midolla di pane bollita nel brodo di Castrato senza sale, e disfatta a forma d'Impiastro . . . lib. due

Tuorli d'uova . . . num. quattro

Olio rosato . . . onc. quattro

Mescola, ed agita ogni cosa insieme fino alla perfetta unione.

*Ammollisce, e mitiga le infiammazioni.*

*N. In vece del brodo di Castrato si costuma talvolta prendere il latte, e qualche volta vi s'aggiungono dramme due di Zafferano polverizzato per ciascuna libbra d'impiaastro.*

## IMPIASTRO DI CINQUE FARINE.

*Pr.* Farina di Fave

di Mochi

di Ceci

di Lupini

d'Orzo

ana parti uguali

Fa cuocere insieme in sufficiente quantità di ranno dolce fino alla consistenza d'impiaastro.

*E' risolvente.*

## IMPIASTRO DI FULIGGINE.

*Pr.* Farina d'Orzo . . .

onc. tre

Fuliggine polverizzata . . .

onc. quattro

Acqua comune . . .

lib. una

Fa cuocere insieme fino alla consistenza d'impiaastro, e levato il vaso dal fuoco aggiugni

Spi-

Spirito di Vino . . . . . onc. una  
 Mescola, e fa Impiaastro.

*Si adopra con profitto per calmare i dolori laterali della pleuritide.*

## I M P I A S T R O

PER LE PIANTE DE' PIEDI.

**Pr.** Lievito forte . . . . .  
 Sapone tenero nero . . . . . ana onc. una, e mez.  
 Senape pesta . . . . . onc. quattro  
 Sal prunella . . . . . dram. una  
 Foglie di Ruta peste . . . . . un pizzico  
 Aceto fortissimo . . . . . quanto basti  
 Mescola, e fa Impiaastro.

*Si usa per dare uno stimolo agli oppressi da soporose affezioni.*

## SINAPISMO DI DAMOCRATE.

**Pr.** Fichi secchi grassi . . . . . lib. mezza  
 Fa macerare per un giorno in sufficiente quantità d'acqua calda, spremi con forza, e riduci in pasta, battendogli nel mortajo di pietra; aggiugni dipoi

Semi di Senape polverizzati . . . . . onc. tre  
 Mescola insieme, e fa impiaastro.

*Si applica per le revulsioni degli umori, e per dare uno stimolo alle parti risolute.*

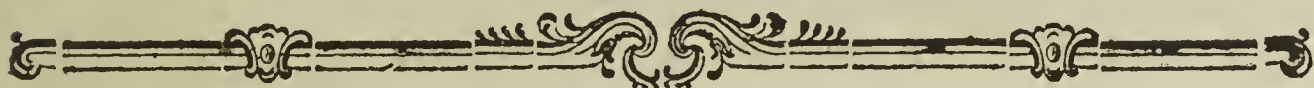
**N.** In casi urgenti possono farsi i sinapismi con la semplice polvere di Senape ridotta in pasta con acqua comune.



## PASTA VESCICANTE.

<i>Pr.</i>	Canterelle . . . . .	onc. mezza
	Euforbio . . . . .	dram. due
	Senape . . . . .	dram. due
	Seme d' Ammi . . . . .	dram. una
	Lievito forte . . . . .	onc. mezza

Fatta polvere delle cose da polverizzarsi s' impasti col lievito, ed un poco d' Aceto fino alla giusta consistenza.



## CLASSE DECIMA QUINTA.

*Degl' Impiastri solidi , o Cerotti .*

**Q**Uei medicamenti, che da noi si chiamano Cerotti, in latino *Cerata*, dalla cera, che è uno dei loro principali ingredienti, per cui prendono la dovuta consistenza, sono quei, che i Greci chiamarono *Emplastrum*, come altrove si è detto, onde in molti Ricettarj si trovano anche al giorno d'oggi confusamente descritti con ambedue questi nomi.

Sono i Cerotti medicamenti destinati per l'uso esterno, ed affinchè restino appiccati per lungo tempo alla pelle senza scorrere, è data loro una soda consistenza simile in circa a quella della cera, per cui differiscono da ogni altro esterno medicamento.

Due sono i mezzi per dare ai Cerotti la consistenza predetta; l'uno facendo struggere, e mescolando con i medesimi una certa quantità di Cera, di Ragia, di Sevo, e cose simili, ed in tal caso non richiede grand'artificio la loro preparazione;

X x

l'al-

l'altro poi consiste nel far bollire per un certo tempo gli olj, o i grassi con una certa quantità di Litargiro, di Cerussa, e simili Calcine del Piombo, quantunque ancora nei Cerotti preparati in tal guisa abbia luogo una porzione di cera, ed in questo caso è necessaria una più lunga, e difficile manipolazione.

I Cerotti preparati con quest'ultimo metodo, cioè con le preparazioni del Piombo, può dirsi, che siano una specie di Saponi metallici, e in due maniere comunemente si cuocono, cioè coll'acqua, e senz'acqua. Nel primo caso si ha l'intenzione di conservar nel Cerotto il di lui color bianchiccio, e chiaro; nel secondo di bruciare un poco, o abbrustare le materie grasse, che dissolvono le calcine del Piombo, e far loro prendere un colore scuro, o nero; ma siccome questa diversità di colore non può molto contribuire alla maggiore, o minore efficacia del composto, perciò più ordinariamente si costuma di fargli bollire sopra a lento fuoco.

Volendo però far bollire i Cerotti coll'acqua, fa d'uopo tenervene unita un poca alla volta tanto che possa far le veci del bagno-maria, ed impedire che le materie non si attacchino al fondo del vaso; altrimenti mettendovene molta quantità, difficilmente si combina l'olio col Litargiro, e molto si allunga il tempo della cottura; bensì dovendosi rinnovare spesso la detta acqua, bisogna avvertire di non aspettar mai, che sia affatto dissipata quella che già vi è; e se il Cerotto è troppo caldo, fa di mestieri levare il vaso dal fuoco, ed aspettare che la mistura sia ben raffreddata prima di aggiungere nuova acqua; altrimenti si ecciterebbe nel composto un moto impetuoso, per cui salterebbe fuori una parte del Cerotto con pericolo di bruciare i circostanti. Si conosce, che non vi è più acqua nel Cerotto, quando cessa di bollire, e scema notabilmente di volume.

I Ce-



I Cerotti preparati col Litargiro nel cuocerli perdono a poco a poco il colore rossastro, che hanno sul principio, e divengono quasi bianchi, specialmente quando sono cotti coll' acqua. Si conosce il giusto grado della loro cottura non solamente al colore cangiato, ma ancora quando nel dimenare la mistura non è più visibile il Litargiro, e si vedono uscir fuori, e sollevarsi in alto piccole bolle piene d' aria simili a quelle, che escono dalla sapo- nata. Oltre a questo per assicurarsi della loro giusta consistenza, mettesene a raffreddare una piccola porzione sopra un marmo; e vedendosi che abbia la consistenza di una cera un poco molle, farà il segno della giusta cottura.

Indagando il Sig. Baumè la ragione, per cui le calcine del Piombo servono a dar la consistenza ai Cerotti, ed a fargli indurire, crede, che ciò dipenda dalla combinazione della materia infiammabile degli olj, e grassi con le dette calcine, mentre l'acido di quelli sviluppandosi a poco a poco investe le medesime, e le divide sempre più in minutissime parti tanto che possono assorbire la materia, che manteneva molli i detti Cerotti. Ed in fatti si osserva che i Cerotti preparati con le calcine del Piombo irrancidiscono più presto, e induriscono molto senza scemare di peso, laddove gli altri, qualora col tempo divengono rancidi, perdono molto del proprio peso.

Già si sono accennate nelle nostre Istituzioni alcune regole da osservarsi circa la forma dei vasi necessarj per cuocere i Cerotti, le quali potranno in detto luogo vedersi, e diverse altre cautele, che si richiedono particolarmente per alcune specie di Cerotti, le faremo osservare nelle diverse formole, che appresso descriveremo.

Può dirsi in generale, che la cera da mettersi nei Cerotti

preparati con le calcine del Piombo, dee farsi liquefare nei medesimi dopo che sono cotti; altrimenti per la lunga bollitura soffrirebbe troppo calore, per cui si scomporrebbe. Similmente le polveri, le gomme-resine, e tutte le materie, che il calore può dissipare, dovranno unirsi ai Cerotti quando sono cotti, e mezzo raffreddati.

Terminata la composizione dei Cerotti, costumasi lasciargli raffreddare, e prendendo poi una piccola porzione dei medesimi alla volta suol maneggiarsi fra le dita bagnate con acqua fredda, e dipoi sopra una pietra liscia parimente bagnata si riduce in piccoli ruotoli lunghi quattro, o cinque dita, del peso di una, due, o tre once, ed i quali si dicono volgarmente *maddaleoni*.

## C E R O T T O D I A P A L M A .

*Pr.* Olio d'ulive . . . . . lib. tre

Sugna di Porco preparata . . . . . lib. due

Fa liquefare insieme, e spargevi sopra

Litargiro macinato . . . . . lib. tre

Dimena fino alla perfetta nutrizione del Litargiro, e poi fa cuocere a fuoco temperato fino alla giusta consistenza sempre continuando a dimenare, ed in ultimo aggiungi

Vetriuolo bianco macinato con olio . . . . . onc. quattro

Cera bianca . . . . . onc. nove

Cuoci nuovamente finchè sia strutta la cera, e fa Cerotto secondo l'arte.

*Dissecca, ammolisce, risolve, asperge, e cicatrizza.*

N. Alcuni fanno bollire questo cerotto con un poco d'acqua nel fondo del vaso, perchè meglio conservi un colore chiaro; ma sul fine della cottura fa d'uopo regular bene il fuoco, non solo per questo cerotto, che per gli altri simili



mili, affinché in un punto non muti colore, e divenga bruno, come facilmente accade.

Se in vece del Vetriuolo bianco si metterà nel cerotto il vetriuolo calcinato a rossezza, e macinato similmente con un poco d'olio si farà il Diacalcite di Galeno, il quale è astringente, ed allontana l'afflusso degli umori dalle piaghe.

Chiamarono gli Antichi questo cerotto Diapalma, perchè vi faceano bollire dei rami teneri di Palma.

## CEROTTO BIANCO

DI CERUSSA.

*Pr.* Olio d'ulive

Cerussa preparata . . . . . ana lib. due

Mescola, ed agita continuamente facendo cuocere sopra a lento fuoco fino alla giusta consistenza, ed in ultimo aggiugni

Cera bianca . . . . . onc. tre

Lascia struggere, e fa cerotto.

*Rinfresca, risicca, ed accelera la produzione della pelle.*

*N.* Affinchè questo Cerotto conservi il suo color bianco alcuni lo fanno cuocere con la giusta porzione d'acqua nel fondo del vaso, ed altri perchè più presto si cuoca, e prenda la dovuta consistenza, aumentano la dose della Cerussa, e vi aggiungono ancora un poco d'aceto.

## CEROTTO DI NORIMBERGA.

*Pr.* Olio rosato

Minio . . . . . ana lib. una

Acqua comune . . . . . onc. quattordici

Cuoci a lento fuoco fino alla contumazione dell'umido, e più oltre ancora, tanto che la mistura prenda un color rosso scuro, o nericcio, e quando sarà quasi raffreddata aggiugni

Can-

Canfora raschiata . . . . . dram. sei

Mescola esattamente, e fa cerotto.

*Corroborata le parti nervose, risolve i tumori, risecca le ulcere, e le fa cicatrizzare.*

### CEROTTO DI LITARGIRO.

*Pr.* Olio antico d' ulive . . . . . libbre due, e mez.

Aceto fortissimo . . . . . libbra mezza

Litargiro . . . . . libbra una

Cuoci ogni cosa insieme fino alla giusta consistenza, ed in fine aggiugni

Cera gialla . . . . . onc. tre

Lascia liquefare, e fa cerotto secondo l' arte.

*Guarisce le ulcere vecchie, e risolve le fistole.*

### CEROTTO PER LE FONTANELLE.

*Pr.* Cerotto di Litargiro. . . . . lib. una

Trementina

Cera bianca . . . . . ana onc. una

Fa struggere insieme a moderato calore, e spargevi sopra

Ghiaggiuolo in sottil polvere . . . . . onc. due

Mescola bene; leva il vaso dal fuoco, e quando il Cerotto è quasi raffreddato aggiugni

Bengioino polverizzato . . . . . onc. una, e mez.

Dimena fino alla perfetta mescolanza, e riforma Cerotto.

*Attrae, e corregge il cattivo odor delle piaghe.*





## CEROTTO PER LE STRUME.

DEL MUSITANO.

*Pr.* Olio d'ulive . . . . . libbre tre  
 Radiche fresche di Canna  
 di Ghiaggiuolo . . . . . ana onc. tre  
 d'Altea . . . . . onc. una, e mez.

Infondi nell'olio le radiche acciaccate, e fa bollire fino che siano arrostate; cola con forte espressione, ed alla colatura aggiugni

Cerussa polverizzata . . . . . libbra una  
 Tuzia polverizzata . . . . . onc. sei

Fa cuocere nuovamente sempre dimenando con spoletto di legno fin che la mistura abbia preso un color nero, ed in ultimo vi farai struggere

Cera gialla . . . . . onc. sei,

E levato il vaso dal fuoco, quando sarà quasi raffreddata la mistura aggiugni

Balsamo nero del Perù . . . . . dram. sei

E ben mescolato lascia raffreddare, e forma maddaleoni.

*Si dice che questo Cerotto sia mirabilmente efficace per maturare, rompere, e sanare le posteme d'ogni specie, tanto calde, che fredde, e che sia medicamento senza pari per guarire le strume, le ulcere, ed i tumori delle mammelle.*

*N. Nella suddetta formola sono state aumentate tutte le dosi degli ingredienti, eccettuate quelle dell'olio, e delle radiche, sembrando che in tal guisa debbano essere in miglior proporzione. Sono state quadruplicate le dosi della Cerussa, e Tuzia, e raddoppiate quelle della Cera, e Balsamo.*



## CEROTTO MANUS DEI

DEL CODICE DI PARIGI:

*Pr.* Olio d' ulive . . . . . lib. due

Litargiro . . . . . lib. una

Nutrisci insieme in calderotto proporzionato sempre dime-  
nando, e poi aggiugni

Acqua comune . . . . . libbra una

Continua a dimenare sopra al fuoco, finchè sia cotto a giu-  
sta consistenza, e vi farai allora liquefare

Cera gialla . . . . . libbra mez.

E liquefatta che sia leva il vaso dal fuoco, ed incorpora le  
sottoscritte Gomme - resine disciolte nell' aceto, e fatte poi  
condensare

Galbano

Ammoniaco

Sagapeno

Opoponaco . . . . . ana onc. due

Trementina . . . . . onc. tre

Olio Laurino . . . . . onc. una, e mez.

Ed in ultimo le sottoscritte cose polverizzate

Pietra Calaminare

Calamita

Radiche d' Aristolochia longa

d' Aristolochia tonda . . . . . ana onc. una

Incenso

Mastice . . . . . ana onc. due

Mescola bene, e fa Cerotto.

*Asterge, mondifica, ammolisce, risolve, corroborata, e risecca:  
giova ai tumori, alle ammaccature, ed alle ulcere d' ogni specie.*

CE-



## CEROTTO PER L'ERNIE

DI BAUME.

*Pr.* Pece nera . . . . . libbra una

Cera gialla

Trementina . . . . . ana onc. quattro

Fa liquefare insieme; leva il vaso dal fuoco; lascia un poco raffreddare la mistura, ed aggiugni le polveri delle infrastrate cose

Ladano

Sugo d' Ipocistide

Terra sigillata . . . . . ana onc. una, e mez.

Radiche di Consolida maggiore

Mastice . . . . . ana onc. due

Noci di Cipresso . . . . . onc. una

Mescola esattamente, e fa maddaleoni.

*E' buono per le rotture, risolve le durezza, e rassoda la membrana dopo che è rimesso l' intestino: è buono ancora per le fratture, e slogamenti.*

## CEROTTO OSSICROCEO.

*Pr.* Colofonia

Pece navale

Cera gialla . . . . . ana onc. quattro

Trementina . . . . . onc. una, e mez.

Fa liquefare insieme; cola per pannolino rado, e dimenando la colatura quando comincia a rappigliarsi aggiugni le sottostrate cose polverizzate

Gomm' Ammoniaco

Galbano

Y . y

Oli-

Olibano

Mirra

Mastice

Zafferano

ana dram. undici

Continua a dimenare fino alla perfetta mescolanza, e fa Cerotto.

*E' risolvente, e fortifica i nervi, ed i muscoli. Si adopera per ammolliare le durezza della matrice, per le fratture, e gli slogamenti.*

*IV. Se il Galbano non potrà ridursi in polvere, si dissolverà secondo l'arte in qualche mestruo appropriato.*

## CEROTTO DI RANE

CON MERCURIO, RIFORMATO.

*Pr.* Grasso di Porco

di Vitello

ana onc. quindici

Vino Generoso

lib. quattro

Fa scaldare tanto che siano liquefatti i grassi, ed infondivi

Rane vive

num. dodici

Lombrichi terrestri lavati

onc. sette

Radiche d'Ebbio

lib. una

Cuoci fino alla consumazione dell'umido; cola con forte espressione, e nella colatura depurata per sussidenza aggiugni

Olio d'ulive

lib. quattro, e mez.

Litargiro preparato

lib. cinque

Cuoci a lento fuoco fino alla giusta consistenza, ed allora aggiugni

Olio Laurino

onc. quattro

Cera gialla

lib. due, e onc. otto

Trementina

onc. due

Quan-



Quando faranno liquefatte, leva il vaso dal fuoco, ed aggiugni.

Storace liquida . . . . . onc. quattro

E quando il Cerotto sarà mezzo raffreddato v' incorporerai

le polveri seguenti

Olibano

Euforbio

Mirra

Zafferano . . . . . ana onc. una

Radiche d'Elenio . . . . . onc. due

Fiori di Camomilla

di Lavandula

di Matricale

di Meliloto . . . . . ana dram. sei

Mescola ogni cosa esattamente, e serba.

**Pr.** Cerotto predetto . . . . . libbre quattro

Mercurio vivo . . . . . onc. quattro

Unguento mercuriato fatto con parti uguali

di Mercurio, e Strutto . . . . . onc. quattro

Olio essenziale di Lavandula . . . . . scropoli due

Estingui prima il mercurio coll' unguento mercuriato; frugger poi in altro vaso il cerotto di rane, e sopra ceneri calde uniscilo all' unguento suddetto fino alla perfetta mescolanza, e quando la mistura sarà quasi raffreddata aggiugnerai l'Olio essenziale di Lavandula.

*Mitiga i dolori delle articolazioni procedenti da mal venereo; ed ammolisce, e risolve i tumori strumosi, che vengono dalla stessa sorgente.*

**N.** Si adopra ancora talvolta il Cerotto di Rane senza mercurio, ed è risolutivo, vulnerario, e fondente.

Altre volte poi è ordinato con dose duplicata, triplicata, e quadruplicata di Mercurio; onde torna bene serbarlo composto senza mercurio, e questo unirvelo all' occasioni.

*La formola, che abbiamo indicata di questo Cerotto, poco differisce dalla riforma proposta dal Sig. Baumè della original ricetta di Gio. de Vigo autore di questo composto.*

## CEROTTO DIACHYLON

DI MESUE.

*Pr.* Olio d'ulive . . . . . lib. due

Litargiro preparato . . . . . lib. una

Agita insieme fino alla perfetta nutrizione del Litargiro, e posto il vaso sopra al fuoco aggiugni

Mucillaggine tratta dalle radici d' Altea, dal

feme lino, e dal Fien greco . . . libbre due

Fa cuocere a fuoco lento agitando continuamente la mistura fin che abbia presa la giusta consistenza, e sia dissipata tutta l'umidità; ed allora vi farai struggere dentro

Cera gialla . . . . . onc. tre

E continuando a dimenare finchè il cerotto sia raffreddato ne formerai dipoi maddaleoni,

*Ammollisce, e matura i tumori.*

*N. Si preparerà la mucillaggine come si è detto per l'Unguento d' Altea.*

## CEROTTO DIACHYLON

CON GOMME.

*Pr.* Cerotto Diachylon semplice . . . . . lib. tre

Cera gialla

Pece greca

Trementina . . . . . ana onc. una

Fa liquefare insieme a lento calore, e levato il vaso dal fuoco



fuoco aggiugni, ed incorpora le gomme seguenti disciolte avanti nell' aceto, e ridotte poi a consistenza di mele

Bdellio

Sagapeno . . . . . na onc. una

Ammoniaco

Galbano . . . . . ana onc. mezza

Mescola esattamente, e forma di nuovo cerotto

*Digerisce, e risolve con maggiore efficacia del Cerotto diachylon semplice.*

### CEROTTO DI BETTONICA.

*Pr.* Sugo non depurato di Prezemolo

Foglie peste del medesimo

Sugo, e foglie di Piantaggine

Sugo, e foglie di Bettonica . . . . . ana onc. cinque

Cera gialla

Pece greca . . . . . ana onc. sei

Trementina . . . . . libbre due

Poni ogni cosa in calderotto capace sopra a moderato calore, e dimenando continuamente con spoletto di legno fa cuocere finchè l'erbe siano arrostate, ed allora aggiugni

Trementina . . . . . onc. tre

Gomma Elemi . . . . . onc. due

Lascia ben liquefare, e cola la mistura con forte espressione, ed alla colatura depurata per sussidenza aggiugni sopra a lento fuoco le infrastrate polveri

Mastice

Incenso . . . . . ana onc. una

Continua a dimenare finchè il cerotto sia raffreddato, e fa maddaleoni.

*Si adopra questo cerotto per le piaghe della testa, per tenere uniti i labbri delle ferite; deterge, e consolida.*

### CEROTTO DI CICUTA.

*Pr.* Ragia di pino . . . . . onc. sei  
Cera gialla . . . . . once quattro  
Pece greca . . . . . onc. tre  
Olio di Cicuta . . . . . onc. mezza  
Foglie di Cicuta acciaccate . . . . . lib. una

Metti ogni cosa in vaso adattato, e sopra a lento fuoco dimenando continuamente la mistura fa cuocere tanto che le foglie siano arrostiti; cola con forte espressione, ed alla colatura depurata per sussidenza, e fatta nuovamente struggere a lento fuoco aggiugni

Gomm' Ammoniaco in polvere sottile . . . . . onc. tre  
Rimena fino alla perfetta mescolanza, e raffreddamento di tutta la massa.

*E' molto risolutivo; atto a fondere gli umori scirrosi, per curare le scrofole, e per ammolire, e risolvere le durezze cancerose.*

### CEROTTO DEOSTRUENTE.

*Pr.* Olio di Capperi . . . . . onc. due  
Cera gialla  
Pece greca . . . . . ana onc. tre  
Trementina . . . . . lib. una  
Sugo e foglie peste d'Ebbio

Sugo, e foglie peste di Tabacco . . . . . ana onc. quattro  
Fa cuocere insieme secondo l'arte, come di sopra si è detto, cola con forte espressione; depura la colatura per sussidenza, ed aggiugni

Am-



Ammoniaco in polvere . . . . . onc. otto

Mescola esattamente, e serba per usare.

*E' specifico per le ostruzioni della milza tenuto applicato sopra l'esterna regione della medesima per venti giorni.*

## CEROTTO DI SPERMACETI

DEL M Y N S I C H T.

*Pr.* Cera bianca . . . . . onc. quattro

Spermaceti . . . . . onc. due

Fa liquefare insieme, ed aggiugni

Galbano disciolto con aceto . . . . . onc. una

Mescola esattamente, e fa Cerotto.

*Si usa dalle Puerpere per risolvere il latte rappreso nelle mammelle; guarisce ancora i tumori duri, e strumosi.*

## CEROTTO DI TACAMACA.

*Pr.* Tacamaca

Caragna . . . . . ana onc. due

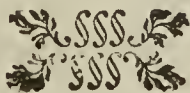
Trementina . . . . . onc. una, e mez

Fa liquefare a lento fuoco, cola per panno rado, e nella co-  
at ura fa struggere.

Cera bianca . . . . . onc. una, e mez.

Mescola, e fa cerotto.

*Si usa applicarla alla regione esterna dello stomaco per rime-  
diare ai vizj, e debolezza del medesimo.*



## CEROTTO DI GOMMA ELEMI.

<i>Pr.</i>	Trementina . . . . .	onc. tre
	Gomma Elemi . . . . .	onc. due
	Cera gialla . . . . .	onc. una, e mezza
	Pece greca . . . . .	onc. mezza

Fa liquefare insieme, cola per panno rado, e nella colatura aggiugni

Aristolochia tonda pulverizzata . . . . . onc. mezza

*E' buono per risolvere, e fortificare.*

## C E R O T T O

DI ANDREA DELLA CROCE.

<i>Pr.</i>	Pece Greca . . . . .	onc. otto
	Gomma Elemi . . . . .	onc. due
	Trementina . . . . .	
	Olio di Lauro . . . . .	ana onc. una

Fa liquefare ogni cosa insieme, cola per panno rado, e serba senza formarne maddaleoni.

*E' di una considerabile tenacità essendo appiccato sulla pelle; perciò adoprasì in quei casi, in cui è necessaria una tal qualità. Mondifica, consolida, ed è proprio per le ammaccature, fratture, e slogamenti.*

## CEROTTO VESCICATORIO.

<i>Pr.</i>	Cera gialla . . . . .	
	Pece Greca . . . . .	
	Trementina . . . . .	ana onc. quattro

Fa



Fa liquefare; cola per panno rado, ed aggiugni  
 Polvere sottile di Canterelle . . . . . onc. otto  
 Mescola esattamente, e fa maddalconi.

### TAFFETTA' D' INGHILTERRA.

*Pr.* Colla di pesce . . . . . onc. due  
 Acquavite non rettificata . . . . . lib. due

Tagliata in minutissimi pezzi la colla poni in digestione coll' acquavite in luogo tiepido per ore 12.; allora fa scaldare la mistura finchè la colla sia ben disciolta, e poi la colerai per un panno con espressione: intanto

*Pr.* Un pezzo di Taffettà nero sottile, ma che non sia troppo rado; distendilo tirato sopra un telajo quadro fatto per tale oggetto, e passavi sopra con un pennello fine inzuppato nella colla suddetta, che sia ben calda; farai allora asciugare il taffettà sopra un fuoco leggiero, e tornerai nuovamente a stender più mani della detta colla sopra il medesimo, facendolo rasciugare, conforme si è detto, di mano in mano. Finalmente vi passerai sopra due mani di Tentura di Balsamo del Perù fatta con lo Spirito di Vino, ed essendo ancor questa ben seccata, taglierai il Taffettà in pezzi per serbargli.

*Si applica questo Taffettà su le piccole ferite per riunire i labbri delle medesime, e produce ottimamente un tale effetto. E' vulnerario, e balsamico, ed ha la proprietà di stare tenaceme te appiccato alla pelle. Avanti d' applicarlo fa d' uopo bagnar leggermente con acqua pura la di lui superficie.*

*N. Bisogna avvertire di non stendervi sopra troppo grossa la tintura di Balsamo del Perù; poichè impedirebbe che l' umido potesse penetrare la Colla di pesce per farla rinvenire, affinchè possa attaccarsi; per lo che da alcuni si prati a mettere soltanto un poco del suddetto balsamo nell ultima mano della colla di pesce.*

THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
LIBRARY

THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
LIBRARY  
1100 EAST 58TH STREET  
CHICAGO, ILL. 60637  
TEL. 773-936-5000

THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
LIBRARY  
1100 EAST 58TH STREET  
CHICAGO, ILL. 60637  
TEL. 773-936-5000

THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
LIBRARY  
1100 EAST 58TH STREET  
CHICAGO, ILL. 60637  
TEL. 773-936-5000

THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
LIBRARY  
1100 EAST 58TH STREET  
CHICAGO, ILL. 60637  
TEL. 773-936-5000



# INDICE DEI CAPITOLI

DELLE ISTITUZIONI

## DI FARMACIA

*Che formano la prima Parte del Ricettario Sanese.*

Cap. I.	<i>Della Farmacia in generale.</i>	a carte 1
Cap. II.	<i>De' Vasi, e Strumenti, che servono alla Farmacia.</i>	4
Cap. III.	<i>De' Pesi, e Misure, che sono usate presso di noi nella Farmacia.</i>	7
Cap. IV.	<i>Della Cognizione dei Medicamenti semplici.</i>	9
Cap. V.	<i>Della Elezione dei Medicamenti semplici.</i>	12
Cap. VI.	<i>Regole generali su la scelta dei semplici Medicamenti.</i>	13
Cap. VII.	<i>Regole generali per il tempo di corre le piante.</i>	15
Cap. VIII.	<i>Del tempo di corre le foglie.</i>	17
Cap. IX.	<i>Della elezione dei fiori.</i>	18
Cap. X.	<i>Della elezione dei frutti.</i>	19
Cap. XI.	<i>Della elezione dei semi.</i>	20
Cap. XII.	<i>Della elezione delle radici.</i>	22
Cap. XIII.	<i>Della elezione dei legni.</i>	25

Z z

Cap.

Cap. XIV.	<i>Della elezione delle scorze.</i>	25
Cap. XV.	<i>Della elezione degli Animali, e loro parti.</i>	26
Cap. XVI.	<i>Della elezione dei Minerali.</i>	27
Cap. XVII.	<i>Della preparazione dei Medicamenti semplici.</i>	28
Cap. XVIII.	<i>Della preparazione necessaria per i Medicamenti semplici da seccarsi.</i>	30
Cap. XIX.	<i>Della maniera di custodire i medicamenti semplici per conservargli.</i>	36
Cap. XX.	<i>Della maniera di polverizzare i Medicamenti semplici.</i>	39
Cap. XXI.	<i>Del polverizzare per contusione, o pestare.</i>	40
Cap. XXII.	<i>Dello stacciare, o passar le polveri per lo staccio.</i>	46
Cap. XXIII.	<i>Del macinare a porfido.</i>	47
Cap. XXIV.	<i>Dei diversi modi di trarre dai Medicamenti semplici qualche parte della loro sostanza.</i>	53
Cap. XXV.	<i>Del modo di trarre le polpe dai Vegetabili.</i>	ivi
Cap. XXVI.	<i>Del modo di trarre i sughi aquosi dai Vegetabili.</i>	57
Cap. XXVII.	<i>Della maniera di preparare le fecole dei Vegetabili.</i>	61
Cap. XXVIII.	<i>Del modo di trarre le mucillaggini dai Vegetabili.</i>	62
Cap. XXIX.	<i>Del modo di trarre gli olj grassi dai Vegetabili per mezzo dell'espressione.</i>	63
Cap. XXX.	<i>Del modo di preparare i grassi, o sugne degli Animali.</i>	67
Cap. XXXI.	<i>Delle Infusioni, e Decozioni.</i>	69
Cap. XXXII.	<i>Delle diverse maniere di chiarire, e depurare i Medicamenti semplici.</i>	77

Cap.



Cap. XXXIII. <i>Della preparazione degli Estratti.</i>	86
Cap. XXXIV. <i>Della maniera di abbrustolare alcuni Medicamenti semplici.</i>	94
Cap. XXXV. <i>Di alcune particolari preparazioni di semplici Medicamenti.</i>	96
<i>Preparazione del Sangue di Becco.</i>	97
<i>Preparazione dell' Esipo.</i>	ivi
<i>Preparazione dei Lombrici, e Millepiedi.</i>	98
<i>Preparazione dei Polmoni di Volpe.</i>	ivi
<i>Preparazione delle Canterelle.</i>	99
<i>Preparazione dei Coriandoli.</i>	ivi
<i>Preparazione della Trementina.</i>	ivi
<i>Preparazione del Fungo di Quercia.</i>	100
Cap. XXXVI. <i>Della Composizione dei Medicamenti.</i>	ivi





## I N D I C E

## DEI MEDICAMENTI GALENICI

Descritti nella seconda parte del Ricettario Sanese.

## A

<b>A</b> Ceto dei quattro ladri. a car.	136
di Salvia.	135
di Rosmarino.	ivi
Rosato.	134
Sambucino.	135
Scillitico.	ivi
Solutivo del Redi.	137
Acqua benedetta di Rulando.	134

## B

Balsamo d' Arcèo.	c. 336
del Locatello.	ivi
del Piccolomini.	314
Bevanda solutiva magistrale.	143
con Cassia.	144
Burro di Cacao.	298

## C

Candito di Carlina.	c. 214
Cassia potabile.	144
Cerotto Bianco di Cerussa.	349
Diachylon di Mesue.	356
con gomme.	ivi
Diacalcite di Galeno.	349
Diapalma.	348
d' Andrea della Croce.	360
Deostruente.	353
di Bettonica.	357
di Cicuta.	358

Cerotto di Gomma Elemi.	360
di Litargiro.	350
di Norimberga.	349
di Rane con Mercurio.	354
di Spermaceti.	359
di Tacamaca.	ivi
Manusdei.	352
Officroceo.	353
per l' Ernia, di Baumè.	ivi
per le Fontanelle.	350
per le Strume, del Musi-	
tano.	351
Vescicatorio.	360
Collirio Bianco di Rhafis.	293
Trifero di Galeno.	294
Confezione Alchermes.	261
detta riformata.	262
detta minore.	263
Anacardina.	260
Cordiale.	265
Jacintina.	263
Papale.	241
Conserva di Cassia.	209
di Cina.	211
di Cotogne.	212
di Elenio.	210
di fiori di Cedro.	208
di Balausti.	207
di Borrana.	ivi
di Buglossa.	ivi
di Calendula.	ivi
di Malva.	ivi
di Melissa.	ivi
di Pesco.	209
di Peonia.	207
di Rose rosse.	206
di Ro-	

<i>Conferza di fiori di Rose rosse con</i>	
<i>la polvere.</i>	207
<i>di Rose Damascine.</i>	209
<i>di Rosmarino.</i>	207
<i>di Rosolaccj.</i>	ivi
<i>di Salvia.</i>	ivi
<i>di Viole.</i>	ivi
<i>di foglie di Assenzio.</i>	ivi
<i>di Bettonica.</i>	ivi
<i>di Scordeo.</i>	ivi
<i>di Coclearia.</i>	208
<i>di frutti di Cinorrodo.</i>	213
<i>di Mele Appie.</i>	212
<i>di Ribes.</i>	ivi
<i>di Prugne solutiva.</i>	210
<i>di scorze di Arancj.</i>	213
<i>di Limoni.</i>	ivi
<i>di semi di Popone.</i>	214
<i>di tutto Cedro.</i>	213
<i>di Rape.</i>	211
<i>Conserve all'antica.</i>	209
<i>Consumato di Cappone.</i>	143
<i>Cremore d' Orzo.</i>	141

## D

<i>Decozione antivenerea del Setta-</i>	
<i>lio.</i>	c. 126
<i>detta riformata.</i>	ivi
<i>aperitiva.</i>	125
<i>astringente per fomen-</i>	
<i>ti.</i>	128
<i>carminativa per cli-</i>	
<i>steri.</i>	ivi
<i>comune per clisteri.</i>	127
<i>di Tamarindi con Sena.</i>	129
<i>emolliente per fomenti.</i>	128
<i>pettorale.</i>	124
<i>sudorifica.</i>	127
<i>Diacodion in rotelle.</i>	240
<i>Diacodion semplice di Galeno.</i>	164
<i>Diagridio cotognato.</i>	292
<i>Diamoron di Galeno.</i>	200
<i>Diascordeo del Fracastoro.</i>	255
<i>Diatartaro di Pietro Castelli.</i>	268

## E

<i>Elaterio.</i>	158
<i>Eleofaccaro di Cannella.</i>	ivi
<i>di Cedro.</i>	216
<i>Elettuario Alessandrino.</i>	267
<i>detto riformato.</i>	ivi
<i>Diascordeo.</i>	255
<i>Diacattolico</i>	266
<i>Diatartaro.</i>	268
<i>di Coccole d' Alloro.</i>	259
<i>Hiera Picra semplice.</i>	269
<i>Mitridato.</i>	253
<i>Filonio Romano.</i>	256
<i>Requie Magna.</i>	258
<i>Teriaca d' Andromaco.</i>	247
<i>riformata.</i>	251
<i>Diateffaron.</i>	256
<i>Trifera Magna.</i>	257
<i>Emulsione dei Semi freddi magg.</i>	140
<i>di Mandorle.</i>	ivi
<i>Sonnifera.</i>	ivi
<i>Estratto d' Aloè del Quercetano.</i>	159
<i>di Aconito.</i>	149
<i>d' Agrimonia.</i>	150
<i>d' Artemisia.</i>	ivi
<i>d' Aristolochia tonda.</i>	152
<i>d' Assenzio.</i>	150
<i>di Beccabunga.</i>	148
<i>di Berberi.</i>	147
<i>di Borrana.</i>	ivi
<i>di Buglossa.</i>	148
<i>di Cardo Santo.</i>	151
<i>di Centaurea minore.</i>	150
<i>di Chinchina con vino.</i>	153
<i>di Chinchina, secco.</i>	ivi
<i>di Cicuta.</i>	148
<i>di Cina.</i>	152
<i>di Cassia.</i>	159
<i>di Coccole d' Ebbio.</i>	147
<i>di Ginepro.</i>	151
<i>di Sambuco.</i>	147
<i>di Cicorea salvatica.</i>	148
<i>di Coclearia.</i>	ivi
<i>di Cocomero asinino.</i>	158
<i>di Colocynthida.</i>	ivi
<i>di Emu-</i>	



<i>Estratto di Enula Campana.</i>	152
di <i>Elleboro nero.</i>	157.
di <i>fiori di Camomilla.</i>	151
di <i>Rosolaccj.</i>	ivi
di <i>Fumaria.</i>	148
di <i>Genziana.</i>	152
di <i>Josciamento.</i>	150
d' <i>Ipperico.</i>	151
d' <i>Iva Artetica.</i>	ivi
di <i>Legno Santo con vino.</i>	153
di <i>Logorizia, secco.</i>	154
di <i>Luppoli.</i>	150
di <i>Marrobbio.</i>	151
di <i>Millefoglio.</i>	ivi
di <i>Nastursio.</i>	148
di <i>Ortica.</i>	ivi
di <i>Osmunda.</i>	152
di <i>Polipodio.</i>	157
d' <i>Oppio, di Mr. Baumè.</i>	155
di <i>Querciuola.</i>	151
di <i>Rebarbaro.</i>	156
di <i>Rose.</i>	148
di <i>Savina.</i>	151
di <i>Scordeo.</i>	ivi
di <i>Salsapariglia.</i>	152
di <i>Scorzonera.</i>	ivi
di <i>Sena.</i>	157
di <i>Sena, secco.</i>	154
di <i>Stramonio.</i>	150
di <i>Tormentilla.</i>	152
di <i>Valeriana minore.</i>	ivi
di <i>Vincetossico.</i>	ivi
di <i>Vischio quercino.</i>	ivi

## F

<i>Fercolo del Sassonia.</i>	C. 222
usuale.	223
<i>Filonio Romano.</i>	256

## G

<i>Gelatina d' Avorio.</i>	C. 142
di <i>Corno di Cervio.</i>	ivi
di <i>Radiche di Cina.</i>	143

<i>Giulebbo di Cannella.</i>	186
di <i>Contrajerva.</i>	ivi
di <i>fior d' Arancj.</i>	ivi
di <i>Melissa.</i>	ivi
<i>Rosato.</i>	185
<i>Grani di vita.</i>	279

## I

<i>Idromele semplice.</i>	C. 200
<i>Ireato.</i>	201
con <i>sugo di Ciriege.</i>	ivi
<i>composto.</i>	ivi
<i>Impiastro ammolliente.</i>	340
d' <i>Ammoniaco.</i>	341
d' <i>Avicenna.</i>	343
di <i>Cicuta.</i>	341
di <i>cinque farine.</i>	343
de <i>crusta panis.</i>	342
di <i>Fuliggine.</i>	343
di <i>Galbano.</i>	341
per <i>le piante de' piedi.</i>	344
<i>Infusione di Cicorea dei Tedeschi.</i>	121
di <i>fiori di Rosolaccj.</i>	120.
di <i>Rose solutiva.</i>	122
di <i>Sena.</i>	123
di <i>Viole solutiva.</i>	122

## L

<i>Lattata sonnifera.</i>	C. 140
<i>Laudano cotognato.</i>	154
<i>Laudano liquido del Sydenham.</i>	132
<i>Linimento contro la Paralizia.</i>	338
di <i>Spermaceti.</i>	337
per <i>gli Occhj.</i>	338
per <i>la Rogna.</i>	337
<i>Saturnino.</i>	338
<i>Looch di Farfaro semplice.</i>	161
di <i>Scilla semplice.</i>	ivi
<i>composto.</i>	162
di <i>Psillio.</i>	ivi
di <i>Tuorlo d' Uovo.</i>	163
per <i>l'Asma, di Mesue.</i>	162

## M

<i>Manteca mercuriale.</i>	c. 333
<i>Mele rosato semplice.</i>	200
<i>solutivo.</i>	203
<i>violato semplice.</i>	200
<i>solutivo.</i>	203
<i>Mellicrato semplice.</i>	200
<i>Mitridato di Damocrate.</i>	253
<i>Miva di Cotogne.</i>	173

## O

<i>Olio da Bachi.</i>	c. 313
<i>d' Aneto.</i>	301
<i>d' Assenzio.</i>	ivi
<i>da Nervi.</i>	308
<i>Costino.</i>	306
<i>contro la Colica.</i>	307
<i>Cheirino.</i>	301
<i>di Castoreo.</i>	304
<i>di Capperi.</i>	308
<i>di Croco.</i>	307
<i>di Cicuta.</i>	305
<i>di coccole d' Alloro.</i>	299
<i>di Cotogne.</i>	303
<i>di fiori di Camomilla.</i>	301
<i>di Ninfæa.</i>	ivi
<i>di Ramerino.</i>	ivi
<i>di Gigli bianchi.</i>	ivi
<i>di Rose.</i>	300
<i>di Viole.</i>	301
<i>d' Ipperico composto.</i>	310
<i>di Formiche.</i>	305
<i>di Majorana.</i>	301
<i>di Menta.</i>	ivi
<i>d' Josciamo.</i>	305
<i>di Manderle dolci.</i>	297
<i>amare.</i>	298
<i>di Noci Moscate.</i>	ivi
<i>di Papaveri.</i>	302
<i>di Savina.</i>	301
<i>di Scorpioni semplice.</i>	305
<i>del Mattioli.</i>	311
<i>di Ruta.</i>	301

<i>Olio di Solatro.</i>	304
<i>di Spigo.</i>	301
<i>di semi d' Anici.</i>	298
<i>di Finocchio.</i>	ivi
<i>d' Ipperico.</i>	ivi
<i>di Comino.</i>	ivi
<i>di Grano.</i>	299
<i>di sperma di Rane.</i>	306
<i>di Stramonio.</i>	305
<i>di Tuorli d' Uova.</i>	300
<i>di Zucca.</i>	303
<i>della Spagnuola.</i>	310
<i>Masticino.</i>	303
<i>Mirtino.</i>	302
<i>Irino.</i>	ivi
<i>Nardino.</i>	304
<i>Lombricato.</i>	305
<i>di Tabacco.</i>	ivi
<i>Sambucino.</i>	301
<i>Volpino.</i>	309
<i>Orzata.</i>	141
<i>Officrato.</i>	136
<i>Offimele semplice.</i>	202
<i>scillitico.</i>	ivi
<i>composto di Mesue.</i>	ivi

## P

<i>Passule lenitive.</i>	c. 215
<i>Pasta vesicante.</i>	345
<i>Pastiglie di Cedro per la sete.</i>	243
<i>di Catechu.</i>	ivi
<i>di Logorizia.</i>	ivi
<i>di Diadragante freddo.</i>	242
<i>Penniti.</i>	237
<i>Pillole Angeliche.</i>	279
<i>Antisteriche.</i>	283
<i>avanti al cibo.</i>	279
<i>Balsamiche di Morton.</i>	278
<i>ad longam vitam.</i>	274
<i>contro peste di Rhasis.</i>	273
<i>d' Ermodattili.</i>	272
<i>de tribus con rabarbaro.</i>	273
<i>de tribus di Galeno.</i>	271
<i>d' Aloè con sugo di Rose.</i>	274
<i>d' Ammoniaco del Querce-</i>	
<i>tano.</i>	276



<i>Pillole d'Ammoniaco deostruenti.</i>	277
<i>di Cinoglossa.</i>	281
<i>di Hiera S. di Galeno.</i>	273
<i>di Rufo.</i>	ivi
<i>di Storace del Silvio.</i>	282
<i>di Succino di Cratone.</i>	272
<i>del Beckero.</i>	275
<i>del Gelli.</i>	ivi
<i>Gommosi.</i>	283
<i>Masticine.</i>	274
<i>Mercuriali di Beloste.</i>	280
<i>per la tosse dello Scrodero.</i>	282
<i>per muovere i mestruai.</i>	281
<i>Tartaree del Bonzio.</i>	278
<i>Polvere Antepilettica.</i>	229
<i>Antipleuritica.</i>	223
<i>Astringente.</i>	230
<i>Bezoartica.</i>	224
<i>Cachetica del Quercetano.</i>	225
<i>del Tournefort.</i>	ivi
<i>di Chesneau.</i>	226
<i>Cornacchina.</i>	232
<i>del Conte di Warwick.</i>	ivi
<i>Capitale temperata.</i>	233
<i>di Gambello.</i>	234
<i>di Sena lenitiva.</i>	232
<i>Hannoveriana.</i>	229
<i>Incarnante.</i>	234
<i>per la soppressione dei mestruai.</i>	227
<i>per nettare i denti.</i>	234
<i>Stomachica del Quercetano.</i>	224
<i>Temperante di Staabl.</i>	226
<i>Pomata in crema.</i>	318
<i>Posca.</i>	136
<i>Prugne solutive.</i>	215

## R

<i>Requie Magna.</i>	258
<i>Resina d'occhj di Pioppa.</i>	298
<i>di Storace.</i>	ivi
<i>Rob semplice d'Agresto.</i>	163
<i>di Ginepro.</i>	164
<i>di Ribes.</i>	ivi
<i>Sambucino.</i>	165

<i>Rotelle d'Acciajo.</i>	240
<i>d'Altea.</i>	241
<i>d'Altea diverse.</i>	ivi
<i>di Chinchina.</i>	240
<i>d'Olio d'Anici.</i>	239
<i>di Papaveri.</i>	240
<i>di Rabarbaro.</i>	244
<i>di Zolfo.</i>	242
<i>Manuscripti semplici.</i>	238
<i>rosate.</i>	239

## S

<i>Sangue di Cicorea</i>	121
<i>Saponea soda</i>	141
<i>liquida</i>	142
<i>Sciroppo Acciajato</i>	184
<i>Acetosio</i>	ivi
<i>Alchermes</i>	181
<i>Aureo solutivo</i>	143
<i>Antiscorbutico</i>	191
<i>Balsamico di Londra</i>	182
<i>Diamoron di Galeno</i>	200
<i>di Altea</i>	176
<i>di Altea del Fernclio</i>	188
<i>di Acetosita di Cedro</i>	173
<i>di Artemisia</i>	174
<i>di Artemisia con Castoreo</i>	193
<i>di Assenzio</i>	176
<i>di Assenzio composto</i>	187
<i>di Bettonica</i>	174
<i>di Bettonica composto</i>	193
<i>di Capelvenere</i>	175
<i>di Cicorea</i>	174
<i>di Cicorea composto</i>	197
<i>di Chinchina col vino</i>	180
<i>di Chinchina coll'acqua</i>	ivi
<i>di Cocciniglia</i>	181
<i>di Coccole di Spin Cervino</i>	196
<i>di Mortella</i>	178
<i>di Cotogne</i>	173
<i>di Cinque radici</i>	190
<i>di due radici</i>	191
<i>di Edera terrestre</i>	174
<i>di Endivia</i>	ivi
<i>di Elleboro del Quercetano</i>	198

Sciroppo di Enula Campana	177
di Erisimo del Lobellio	189
di Farfaro	174
di Farfaro, diverso	177
di Fiori di Pesco	195
di Lamponi	173
di Lamponi con aceto	178
di Latte di Mandorle	192
di Limoni	173
di Logorizia di Mesue	189
di Luppoli	174
di Melegrane	173
di Menta semplice	184
d' Ortica	174
di Papaveri bianchi	177
di Peonia	175
di Piantaggine	174
di Pomi semplice	172
di Porcellana	174
di Rabarbaro	196
di Ribes	173
di Rose secche	175
di Rosolacci	ivi
di Scorze di Cedro	178
d' Aranci	179
di Scorzonera	177
di Sugo d' Acetosa	173
di Viole	174
di Tabacco	183
di Terebinto	ivi
di Trementina	182
Offimele semplice	202
composto	ivi
scillitico	ivi
Rosato aureo	195
solutivo	194
Violato solutivo	195
Sief bianco di Rhasis	293
con Tuzia	294
con Oppio	293
Sinapismo di Damocrate	344
Specifico dell' Elvezio	230
per le Febbri di Morton	228
Spezie dell' Aromatico rosato	218
del Diacimino	227
del Diadragante freddo	221
dei Tre Sandali	210

Spezie dell' Hiera Semplice di Galeno	231
dell' Impiastro de crusla panis	233
Diaireos	222
Diapente	228
Diarbodon di Mesue	219
Diarbodon dell' Abate	ivi

## T

Taffettà d' Inghilterra	361
Teriaca d' Andromaco	247
riformata	251
Diateffaron	256
Tisana Antiscorbutica	121
Lassante di Riverio	123
Refrigerante di Mad. Foucquet	124
Refrigerante di Mr. Tissot	125
Tragea dei Grani d' Actes	290
Triasfarmaco	330
Trifera Magna	257
Trocisci Albandal	291
Bianchi di Rhasis	293
Ciphi	286
d' Agarico	291
Diarbodon di Mesue	288
di Carabe	287
di Grani d' Actes	290
di Minio	293
di Mirra	289
di Scilla	290
di Vipera	289
Edicroi	285

## U

Unguento Apostolorum	325
Basilico	324
Bianca	329
Bianco canforato	ivi
da Piattole	334
da Rogna	ivi
da Rogna, diverso	ivi



<i>Unguento Damasceno</i>	326
<i>della Contessa</i>	321
<i>di Altea</i>	322
<i>di Calce d' Avicenna</i>	332
<i>Difensivo</i>	327
<i>d' Ippocrate</i>	317
<i>Digestivo</i>	323
<i>di Linaria</i>	328
<i>di Litargiro</i>	330
<i>di Piombo</i>	329
<i>di Ragia</i>	328
<i>di Tabacco</i>	324
<i>di Minio</i>	330
<i>di Tuzia</i>	ivi
<i>Egiziaco</i>	326
<i>Infrigidante di Galeno</i>	318
<i>Laurino</i>	325
<i>Mondificativo semplice</i>	328
<i>Nutrito</i>	330
<i>Pettorale</i>	321
<i>Pomato</i>	320
<i>Populeo</i>	318
<i>per la Tigna</i>	335
<i>per le Morici</i>	331
<i>per le scottature</i>	336
<i>per le Strume</i>	335
<i>Ragino</i>	324

<i>Unguento Rosato</i>	318
<i>Rosato con Malva</i>	319
<i>Sambucino</i>	332
<i>Sandalino</i>	320
<i>Saturnino</i>	329
<i>Triafarmaco</i>	330
<i>Verde</i>	326

## V

<i>Vino acciajato semplice</i>	130
<i>composto</i>	ivi
<i>assenziato</i>	131
<i>d' Enula Campana</i>	ivi
<i>Ippocratico del Donzelli</i>	133
<i>Scillitico</i>	131
<i>solutivo del Quercetano</i>	133
<i>viperato del Wedelio</i>	131
<i>vomitivo</i>	134

## Z

<i>Zucchero d' Orzo</i>	237
<i>Rosato</i>	206

## ERRORI

<i>a. c. 58. v. 5. per sua natura i fluidi</i>
<i>156. v. 6. sopra</i>
<i>158. v. 7. uuo</i>
<i>201. v. 9. tritata</i>
<i>208. v. 1. maggiore</i>
<i>218. v. 9. Maci</i>
<i>255. v. 14. Cengiovo</i>
<i>320. v. 27. Rosse rosse</i>

## CORREZIONI

<i>per loro natura i liquidi</i>
<i>sopra</i>
<i>uno</i>
<i>tritrate</i>
<i>minore</i>
<i>Macis</i>
<i>Gengiovo</i>
<i>Rose rosse</i>







